

LA CARTE DU DÉJEUNER

Les midis uniquement, du Mardi au Vendredi
(HORS SAMEDIS & JOURS FÉRIÉS)



LE MENU

Entrée-Plat-Dessert: **23,90€**

Entrée-Plat **ou** Plat-Dessert: **21,90€**

Entrée-Dessert: **21,90€**

LES ENTRÉES

Courge butternut rôtie
Crème chèvre frais,
croquette au bleu & pickles

ou
Oeuf parfait
Mousseline automnale,
crème soubressade croûtons
pesto de roquette

ou
Tartine cristal boquerones
Crème tomates séchées,
croquantes légumes

LES PLATS

Pulled pork
Jus aux épices & écrasé à l'huile d'olive

ou
Poisson selon arrivage
Risotto kasha - quinoa, poireaux rôtis
& fumet de poisson

ou
Poire de boeuf (+3,50€)
Jus réduit aux échalotes confites,
crémeux panais & smashed potatoes

LES DESSERTS

Brownie
Cajou cachuètes & crème anglaise

ou
Filo croustillant pommes - banane tonka
Crème fouetée

ou
Brioche perdue (+2,50€)
Caramel beurre salé glace vanille

LES SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Sélection de croquettes **x5: 9,90€**
x8: 16,90€

Poulpe snacké
Mousseline de légumes et fumet de
crustacés **26.90€**

Tartare de boeuf du Bistrot
Tartare de boeuf au couteau préparé
minute, frites maison & salade **23,90€**

LA FORMULE CÉSAR

Salade César 24,90€
*Salade, oeuf parfait, croquante de légumes,
oignons, croûtons au thym & huile d'olive,
poulet croustillant, sauce césar*
+ Panna cotta à la vanille
Crumble & coulis du moment
+ Café (ou thé)

POUR LES BOUT'CHOU
jusqu'à 12ans 12,90€

-Sirop à l'eau-
Nuggets de poulet

ou
Filet de poisson selon arrivage
avec purée du moment & frites maison
-Boule de glace-



Option végétarienne possible sur
demande auprès de notre équipe



Les plats sont élaborés de manière à ce que
les saveurs soient les plus harmonieuses
possible.

Tout changement sera facturé