

LA CARTE BISTRONOMIQUE *Du Weekend*



MAÎTRE
RESTAURATEUR

VENDREDI 2 & SAMEDI 3 OCTOBRE

LES ENTRÉES

La Planche Ibérique 26.90
Assortiment de charcuterie Ibérique
(Serrano, chorizo, saucisson, épaule
Ibérique, pan tomate & manchego)

Raviole de foie gras 15.90
Mousseline automnale, crème de foie gras,
edamamé & pickles moutarde

Courge Butternut Rôtie 13.90
Crème de chèvre frais, croquette aux cèpes
& pickles

Tataki de Saumon & focaccia 14.90
Crème tomates séchées, roquette
& pointe acidulée

Les croquettes du Bistrot

- Bleu
- Carabiñeros
- Chorizo
- Cèpes

x5 d'une même variété 9,9
Mixte x8 (2 de chaque) 16,9



FAIT MAISON



OPTION VÉGÉTARIENNE SUR DEMANDE



TOUT CHANGEMENT SERA FACTURÉ

ACCORD METS - VINS

Faites confiance à Alexandre & Caroline
qui accorderont au mieux chaque verre
de vin avec vos plats choisis!

En 2 Temps 19€

En 3 Temps 26€

LES PLATS

Poisson selon arrivage N.C

Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive,
fumet de carapaces & bisque de homard

Tentacule Poulpe snacké 28,90

Mousseline de carottes, carottes glacées,
jus de crustacés & bisque de homard

Sélection Bouchère N.C

Persillade de shiitakés, carottes glacées,
polenta crémeuse au parmesan,
jus réduit aux morilles

LES DESSERTS

Tartelette chocolat-noisette-ananas 10

Ganache chocolat, gruë de cacao, onctueux noisette,
ananas rôti & glace chocolat

La Brioche perdue du Bistrot 10

Caramel au beurre salé, crème fouettée
& glace caramel salidou

La Panna Cotta Vanille 10

Fruits frais, crumble & coulis du moment

L'Alliance Amande-Figue-Framboise 10

Financier à l'amande, figues & framboises fraîches
& glace vanille



Glace artisanale: Glace des Alpes

MENU PETITS

12,9€ **THUIRINOIS**
Sirop à l'eau jusqu'à 12ans

Nuggets de poulet ou Filet de poisson
selon arrivage

Purée du moment & frites maison

Boule de glace

LE BISTROT
Des Caves

20 Rue Graffan, 66300 THUIR
04.68.35.14.16

www.lebistrotdescaves.com



lebistrotdescaves



lebistrotdescaves