LE BISTROT DES CAVES

LA CARTE DU DÉJEUNER

Mardi 24 au Vendredi 27 Novembre (HORS SAMEDIS & JOURS FÉRIÉS)

MAÎTRE RESTAURATEUR

Fait Maison

LE MENU

Entrée-Plat-Dessert: 23,90€
Entrée-Plat ou Plat-Dessert: 21,90€
Entrée-Dessert: 21,90€

LES ENTRÉES

Champignons en 3 façons
Cromesquis champignons - mozzarella, velouté & poêlée
ou
Oeuf parfait Bistrot
Mousseline automnale, pesto de roquette & croûtons à l'huile d'olive
ou
Gravlax de boeuf & réduction teryaki sésame **(+2,90€)**
Pointe crème tomates séchées & crumble salé

LES PLATS

Mignon de porc des Pyrénées à basse température
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive sauce miel & cajou
ou
Poisson selon arrivage
Crémeux carorre & déclinaisons de choux
ou
Bavette d'aloyau et jus réduit **(+3,50€)**
Frites & salade

LES DESSERTS

Crème catalane du Bistrot
Pointe de ganache spéculoos
ou
Panna cotta vanillée
Crumble & coulis du moment
ou
Lemon curd, bergamote, sorbet Citron & meringue **(+2,90€)**

LES SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

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

Faux filet de boeuf Simmental
Ecrasé de pomme de terre & morilles
26,90€

Tentacule de poulpe
Mousseline du moment & fumet crustacés 27,90€

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 vanillée
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

LE BISTROT Des Caves
20 Rue Graffan, 66300 THUIR
04.68.35.14.16
www.lebistrotdescaves.com
lebistrotdescaves
lebistrotdescaves