LE BISTROT DES CAVES

LA CARTE DU DÉJEUNER

Mardi 10 au Vendredi 13 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

Courge butternut rôtie
Cream cheese & crème de tomates séchées, crumble salé
& croquette au Gorgonzola
ou
Oeuf parfait
Mousseline automnale, croûtons, pesto de roquette
ou
Burrata truffée (+2,90€)
Houmous pois chiches aux noix de Pécan & cacahuètes, croûtons, huile d'olive et sel fumé

LES PLATS

Plat du Bistrot
Nous consulter
ou
Poisson selon arrivage
Duo de riz-kasha façon risotto, légumes glacés & fumet de poisson
ou
Tataki de faux filet (+3,50€)
Bouillon citronnelle & écrasé patate douce

LES DESSERTS

Chocolat du moment
Nous consulter
ou
Quatre quart à la poire
Ganache spéculoos & coulis poire
ou
Duo amande-pomme (+2,50€)
Financier amande, compotée de pommes, pâte feuilletée inversée,
glace vanille & caramel beurre salé

LES SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

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

Poulpe snacké & son jus aux crustacés
Mousseline automnale, légumes glacés, algues wakamé
26.90€

Ballotine de volaille basse température
Farcie girolles, polenta crémeuse au parmesan & jus réduit
26,90€

LA FORMULE CÉSAR

Salade César 24,90€
Salade, oeuf parfait, croquante de légumes, oignons, croûtons au thym & huile d'olive, poulet croustillant, sauce césar
+ Chocolat 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