


LE MENU DU BISTRÔ









(Servi midi et soir)

Menu Complet : 30 euros
Entrée - Plat : 24 euros
Plat - Dessert : 24 euros








LES ENTRÉES

-  **BRUSCHETTA PETITS POIS et mimosa** : Pain bruschetta toasté, crème de petits pois, oeuf mimosa, radis, tomates séchées, menthe fraîche, petits pois frais, huile d'olive vanillée • **Lactose, oeuf, gluten**
-  **GRAVLAX DE SAUMON EN CROÛTE D'HERBES** : Salade verte et fruits frais de saison, vinaigrette aux agrumes et labneh (yaourt nature, huile d'olive, thym, sumac et sésame) • **Lactose, moutarde (vinaigrette), poisson, colza (vinaigrette)**
-  **CARPACCIO DE TOMATES ET SON SORBET CITRON/BASILIC** : Tomates, féta, pistaches concassées, poivrons marinés, huile d'olive, basilic frais, sorbet citron basilic • **Lactose, fruits à coques**
(traces d'oeuf, de soja, fruits à coques et produits laitiers dans le sorbet)
-  **FEUILLETE DE POULPE EN PERSILLADE** : Huile d'olive, ail, persil, pignons de pin torréfiés et petits légumes de saison • **Mollusque, gluten (feuilleté), fruits à coques**

LES PLATS

-  **RISOTTO AU SAFRAN ET CHORIZO** : Riz aborio cuisiné au vin blanc et oignons, parfumé au safran, chorizo, légumes de saison, burratina et chips de chorizo • **Lactose, sulfites**
-  **POISSON DU MARCHÉ (selon arrivage)** et son accompagnement du moment • **Crustacés, Lactose selon la sauce,**
-  **LE POULPE EN PERSILLADE**, pommes grenailles au thym et citron, poivrons • **Lactose, mollusque, ail, persil**
-  **SPRING BOWL DU POTAGER** : Purée de patates douces à l'huile d'olive, poivrons, tomates confites, courgettes, petits pois frais, burratina, graines de courges, pignons de pin et tournesol torréfiés • **Lactose, fruits à coques**
-  **RAVIOLES AUX FRUITS DE MER ET CREME DE CITRON** : Ravioles garnies de parmesan et basilic, Gambas, supions, et calamars à l'huile d'olive, ail et persil, légumes de saison, crème de citron • **Gluten, Lactose, oeuf, mollusques et crustacés**
-  **POULET ZAATAR et TAHINI, RIZ BASMATI** : Suprême de poulet en marinade de tahini (crème de sésame), zaatar (thym, sumac et graines de sésame), huile d'olive, persil et menthe fraîche, piment, ail et jus de citron • **Sésame, épices, piment**
-  **LE TARTARE EN TERRE ET MER PREPARE**, pommes grenailles au thym et citron
Race charolaise, VBF, 180 grs, crevettes décortiquées, persil, oignons, câpres, huile d'olive aux agrumes • **Crustacés, oignons**
-  **BURGER ESPAGNOL**, frites maison et salade verte
Pain burger, Boeuf haché, race charolaise, VBF 180 grs, crème de chorizo, chorizo, piquillos, piment d'Espelette, fromage Basque Ossau-Iraty AOP, tomate, salade verte • **Sésame, gluten, lactose, piment**

LES DESSERTS

-  **LE BANOFFEE** : Speculoos concassé, banane, caramel laitier, crème fouettée mascarpone vanillée • **Lactose, gluten**
-  **LE TIRAMISU AUX FRAISES** : Mascarpone, fraises fraîches, biscuits roses de Reims imbibés à la liqueur de fraise • **Lactose, gluten**
-  **LA CREME BRÛLEE VANILLA RASPBERRIES** : Crème brûlée à la vanille de Madagascar et liqueur de framboise, framboises fraîches • **Lactose, oeuf**
-  **LE FINGER ROCHER** : Fondant au chocolat, gingembre et citron vert, glaçage rocher, pistaches et noisettes torréfiées, crème fouettée à la mascarpone vanillée • **Lactose, oeuf, gluten, cacao, fruits à coques**
-  **SOUPE DE CHOCOLAT, POP CORN & FRUITS ROUGES** : Soupe froide de chocolat, pop corn et fruits rouges de saison • **Lactose,, cacao**
-  **LA PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES DE SAISON** : Meringue maison crème fouettée mascarpone vanillée et fruits rouges de saison • **Lactose, , oeufs**
-  **LE CREMEUX CITRON, COULIS DE GRIOTTE** : Lemon Curd, speculoos concassé, crème fouettée mascarpone vanillée, coulis griotte • **Lactose, gluten, oeufs**

LA FORMULE DU JOUR (uniquement le midi)

ARDOISE

Plat du jour & Dessert du jour	15.90 euros
Plat du jour	12.00 euros
Dessert du jour à la carte	6.00 euros

LE MENU ENFANT, jusqu'à 12 ans

Charcuterie ou Oeuf mayonnaise	10.90 euros
Filet de poulet et frites maison	
Boule de glace	

