

MENU BISTROT

PLAT	18,90€ ^{TTC}
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT	26,50€ ^{TTC}
ENTRÉE/PLAT/DESSERT	30,50€ ^{TTC}

ENTRÉES

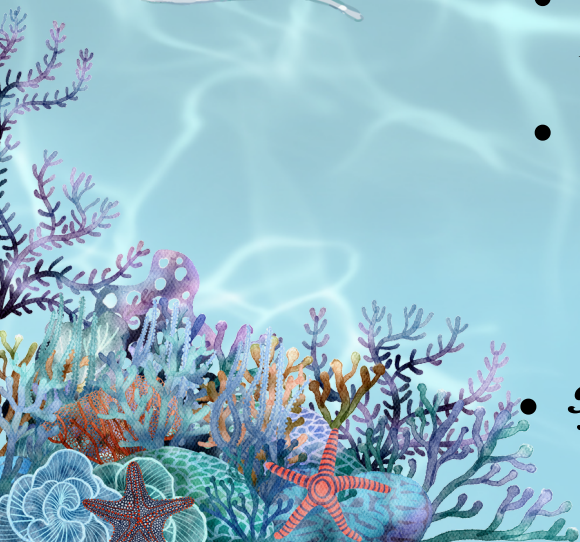
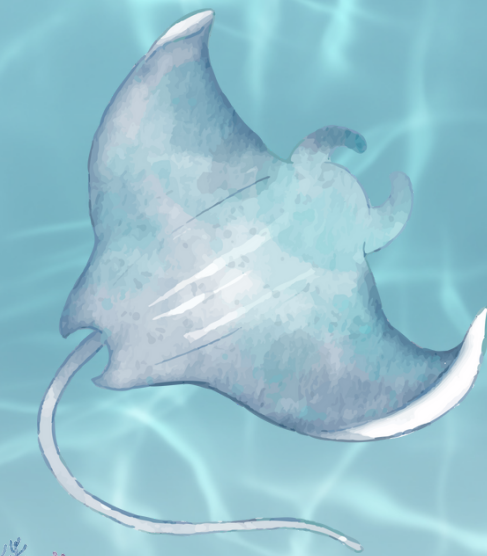
- **LE SAUMON GRAVLAX**
Mariné au gin du vignoble et citron vert
Espuma yaourt citron confit
- **BALLOTINE DE VOLAILLE**
AUX FRUITS ROUGES
Crème fouettée framboise et basilic
Brisures de biscuit salé aux noisettes

PLATS

- **LE POISSON DU MARCHÉ**
Poisson façon meunière,
Sauce vierge petits pois et menthe fraîche
Salade de boulgour façon taboulé
- **COCHON BRETON EN RÔTISSOIRE**
(origine France)
Sauce gagnaire aux poivrons
Pomme de terre rôties
- **SUGGESTION DU CHEF**
Pièce de boeuf (origine France)
de "Philou Le Nantais",
Sauce beurre blanc et frites fraîches

DESSERT

- **MOELLEUX AU CHOCOLAT**
Crème glacée à la vanille et caramel au beurre salé
- **LA CRÉATION DU MOMENT**
Recette créée en fonction du marché et de la saison
- **L'ASSIETTE DU PIERROT GOURMAND**
Gaufre liegeoise pour JF
Cookie du Pierrot Gourmand
Crème brûlée parfumée à l'humeur du chef
La gourmandise du jour
- **FROMAGE DU MOMENT**



MENU CUISINE DE RUE

PLAT

14,90€^{TTC}

PLAT/DESSERT

16,90€^{TTC}

PLATS

DESSERT

- **SALADE EN SOUVENIR DE MAMY HUGUETTE**

Salade de pommes de terre et olives noires à la grecque

Rillettes de thon à la rouille Sétoise

Crème de parmesan au citron

- **WRAP DES BONS VIVANTS**

Galette de blé, tomate, mozzarella

Pistou, crudités, jambon serrano

Frites fraîches

- **SUGGESTION RÔTISSOIRE**

Pommes de terre rôties (Viande Origine France)

- **GAUFRE DE LIÈGE POUR 1P**

Chantilly du moment

- **COOKIE DU PIERROT GOURMAND**

- **LA PÂTISSERIE DU JOUR**

- **CRÈME BRÛLÉE**

Parfum à l'humeur du chef



BONS
VIVANTS

TOUT EST FAIT
MAISON!