

MENU BISTROT

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

ENTRÉES

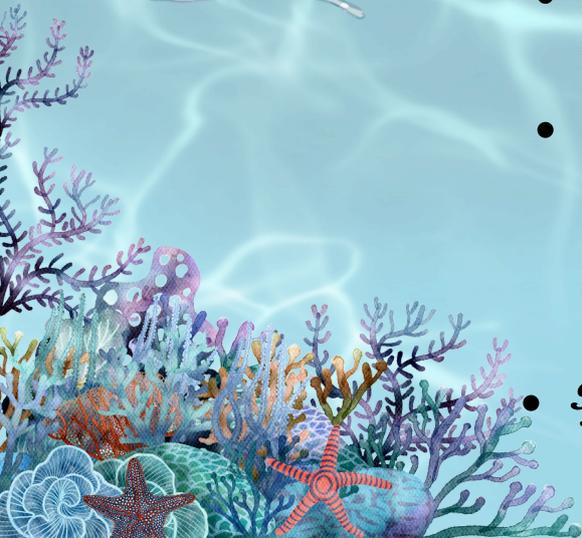
- **MACÉDOINE DE LÉGUMES**
*Brisures de biscuit aux graines de tournesol
Et rillettes de Poisson au Curry Bengali*
- **BEIGNETS DE COCHON**
CONFIT AU MUSCADET
*Taboulé aux épices douces, raisins secs,
Poivrons, tomate et menthe fraîche*

PLATS

- **POISSON SELON LA MARÉE**
*Beurre à la framboise
Boulgour au basilic et légumes du marché*
- **JAMBONNEAU EN RÔTISSOIRE**
*(origine France)
Sauce yaourt moutarde à l'ancienne et estragon
Pommes de terre rôties aux épices douces*
- **SUGGESTION DU CHEF**
*Pièce de boeuf (origine UE)
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 DES BONS VIVANTS**

*Salade de crudités, tomates cerises
Croustillant de tomme de vache à la persillade
Oeuf dur et Gourmandise de la Mer*

- **PARMENTIER DE COCHON AU MUSCADET**

*Ecrasé de Pomme de Terre au Yaourt
Confit de Cochon (origine France) au Muscadet et
Crudité au Vinaigre de Framboise*

- **SUGGESTION RÔTISSOIRE**

Pommes de terre rôties (Viande Origine France)

- **GAUFRE DE LIÈGE POUR JF**

Chantilly du moment

- **COOKIE DU PIERROT GOURMAND**

- **LA PÂTISSERIE DU JOUR**

- **CRÈME BRÛLÉE**

Parfum à l'humeur du chef



2017
**BONS
VIVANTS**