

LA CARTE

du Bistrot des Halles

FORMULE ENTRÉE-PLAT-DESSERT 33€
FORMULE ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT 26€

ENTRÉES

9€

TATAKI DE BŒUF FAÇON THAÏ

Filet de bœuf en tranche mariné à la sauce soja, citron vert et coriandre

TARTARE DE SAUMON (+2€)

Citron, échalotes, ciboulette

CARPACCIO DE MELON

Ricotta, basilic et jambon cru

L'ŒUF MEURETTE

Œuf poché dans une sauce bourguignonne: vin rouge, lardons, champignons, oignons, persil

POÊLÉE D'ENCORNETS

En persillade

PLATS

19€

ENTRECÔTE (+2€) OU BAVETTE

Viande de race Limousine, sauces au choix

POISSON DU MARCHÉ

Garniture et sauce du moment

ANDOUILLETTE 5A

Sauce moutarde à l'ancienne

RISOTTO AU PESTO VERDE

Tomates confites et Burrata

POULPE GRILLÉ (+5€)

Ecrasé de pommes de terre, sauce chimichurri

MAGRET DE CANARD (+2€)

De la ferme de Beauregard, sauce miel et balsamique

BURGER CHÈVRE-MIEL

Buns, salade, tomate, confits d'oignons, steak haché 140g, sauce miel & moutarde à l'ancienne

TARTARE DE BOEUF

Du Limousin, au couteau et préparé par le chef!

Accompagnements au choix: frites maison, écrasé de pommes de terre ou ratatouille
Un seul accompagnement au choix par plat: supplément de +2€ pour un second

DESSERTS

7.50€

CRÈME BRULÉE

A la vanille et maison bien-sûr !

CHEESECAKE

Vanille, fraises et Speculoos

PROFITEROLES

Glace vanille, chocolat chaud maison

COUPE DE GLACES

Deux parfums au choix: vanille, chocolat, fraise, caramel, café, pistache, rhum-raisin, menthe-choco, citron, framboise

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise, boule de glace vanille

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Demi moelleux au chocolat, petite crème brulée, boule de glace

ASSIETTE DE FROMAGES

Composition de trois fromages de la fromagerie "Le Bois d'Amalthée"

L'ASSIETTE À PARTAGER (+2€)

Profiterole, cheesecake, demi-moelleux au chocolat, petite crème brulée, glace au choix