

MENU BISTROT

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

ENTRÉES

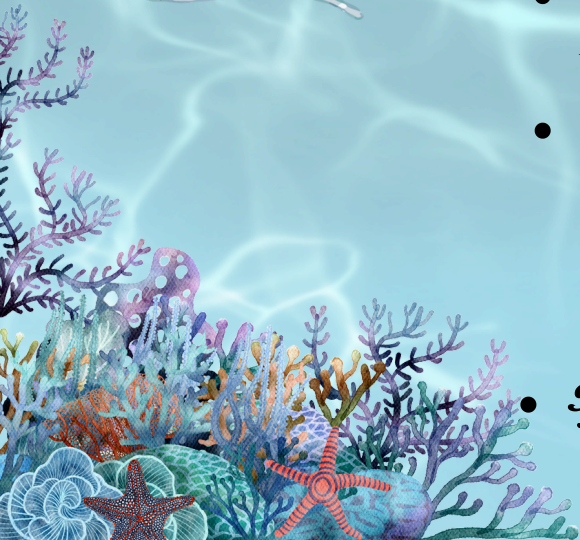
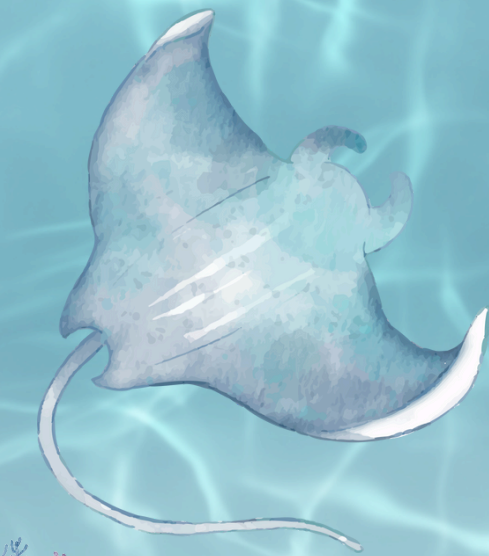
- **OS À MOELLE RÔTI**
À LA FLEUR DE SEL
Condiment artichaut et citron confit
Toast persillé
- **SAMOUSSA DE CREVETTE**
Aux tomates, gingembre et curcuma
Chantilly sésame torréfié

PLATS

- **STEAK D'ESPADON À LA PLANCHA**
Sauce marinère au vin rouge
Brisures de biscuit au jambon serrano
- **JAMBONNEAU EN RÔTISSOIRE**
(origine France)
Sauce béarnaise
Pommes de terre rôties aux épices douces
- **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 DES BONS VIVANTS**
Salade de crudités, croustillant de fromage
Vinaigrette à la framboise et oeuf poché
- **LA WRAP DU RÔTISSEUR**
Galette de blé, effiloché de viande rôtie (origine France)
Tomates marinées au basilic, tomme de vache
Sauce béarnaise
Frites fraîches maison
- **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



BONS
VIVANTS

TOUT EST FAIT
MAISON!