

les entrées

Le tartare d'Aubrac au couteau au saveur de l'Italie	12 €
les 8 huîtres fine de claires n°3, pain de seigle, beurre demi-sel Marennes Oléron au normande	16 €
Le ceviche de daurade au saveur exotiques	12 €
La tomate mozzarella dans tout ces états	12 €
Le foie gras, en terrine mi-cuit, chutney du moment Un incontournable du bistrot	16 €
les 5 huîtres fines de claires n°3, pain de seigle, beurre demi-sel et vinaigre d'échalote Marennes d'Oléron ou Normande	14 €

Les poissons

Dos de sandre Label rouge de Méditerranée, purée de céleri et légumes glacées	20 €
Pavé de cabillaud et son risotto aux asperges	22 €

Les viandes

Le filet mignon de porc de l'Aveyron, gnocchis maison et légumes	22 €
L'agneau de l'Aveyron, purée de carottes au curcuma bio et légumes	20 €
Le filet de boeuf de l'Aubrac, purée de topinambour, légumes du moment et sauce au vin truffé	26 €
Le filet de boeuf d'Aubrac façon Rossini du Bistrot	32 €

Les plats à partager

Jambon de Parme et assortiment de grissinis Parme affiné entre 14 et 16 mois	19 €
Les douze huîtres Fines de claires n:3, pain de seigle, beurre demi-sel et vinaigre d'échalottes	24 €
L'assiette de fromages et sa salade (3 fromages) Chevre, brebis et vache	10 €
L'assiette de jambon à la truffe et son mélange de salade	19 €

Les desserts

Café ou deca gourmand maison un petit assortiment de desserts de la carte	9 €
Nougat glacé artisanal et coulis de fruits rouges Fabriqué à Montpellier par la maison Frixesquis	8 €
Coupe de glaces artisanales, trois boules chantilly et coulis A vous de la composée	8,5 €
Café ou chocolat liégeois maison 3 boules de glaces, café ou chocolat chaud, coulis et chantilly	9 €
Irish Coffee maison Jameson, sucre de canne, expresso bien serré et chantilly	9 €
Coupes alcoolisées (Colonel, Impériale, Williamine et Mandarine) choisissez votre glace ainsi que votre alcool	10 €
Le baba au rhum maison et sa chantilly au mascarpone verre de rhum à choisir	8 €
Le Moelleux au chocolat Valrhona du Bistrot classique	8 €
La salade de fruits frais du moment et pourquoi pas	8 €
L' Infusion gourmande du Bistrot petit assortiment de la carte des desserts	10 €