

PLAT DU JOUR



12.90

Tous les jours midi et soir

LE MENU DU MARCHÉ

sauf vendredi soir & samedi soir

14.90

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

19.90

Entrée + Plat + Dessert

Entrées 8

Gaspacho de tomates,
glace basilic

Entrée du Jour

Plats 12.90

Ballotines de poulet
farci aux champignons

Plat du Jour

Desserts 8

Fromage blanc aux fruits rouges
ou passion

Dessert du Jour

MENU BAMBINO

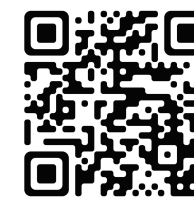


14

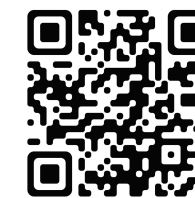


Steak haché OU Poisson blanc
Frites fraîches + 1 boule de glace

LA TERRASSE



INSTAGRAM



FACEBOOK

LES BISTRONOMES

Entrée + Plat OU Plat + Dessert **24.90**

Entrée + Plat + Dessert **29.90**

Entrées 12

Tomates mozzarella du Chef

Cannelloni de gravelax de saumon,
ricotta et betterave

Terrine de campagne
et marmelade d'oignons

6 belles huîtres d'Emilie Liron
sur son lit de glace (SUPPL. 3)

Entrée du Menu du Marché

Plats 16

Faux-filet de bœuf sauce Béarnaise,
frites fraîches

Filet de bar rôti,
beurre blanc épicé et polenta

Tartare de boeuf, frites fraîches

Penne à la crème de truffe,
et jambon blanc

Risotto de gambas

Burger du Chef (boeuf ou végétarien,
Tomme de brebis, cornichons, tomates)

Plat du Menu du Marché

LES GASTRONOMES

Entrée + Plat OU Plat + Dessert **39.90**

Entrée + Plat + Dessert **44.90**

Entrées 17

Marbré de foie gras
aux fruits rouges

Tartare de dorade,
moutarde au miel, mangue et passion

Burrata à la truffe

Roulé de Nori et carpaccio de bœuf
aux pignons de pin torréfiés

Entrée du menu Bistronomes

Plats 32

Filet de Saint-Pierre sauce truffée,
légumes grillés

Carré d'agneau et sa croûte vert-pré,
jus perlé et gratin dauphinois

Côte de bœuf sauce Béarnaise,
frites fraîches (SUPPL. 4)

Tartare de quasi de veau,
grenade et basilic

Entrecôte de race Normande,
sauce béarnaise, pommes dauphines (SUPPL. 2)

APÉRITIFS ENTRE AMIS

Carlsberg bien fraîche (25 cl) **4.50**

Soft **4.50**

Ice Tea maison **4.90**

Virgin Mojito **7.00**

Mojito **9.90**

Martini **6.00**

Americano **8.00**

Negroni **12.00**

Coupe de champagne **13.50**



Chardonnay (BLANC) 15 cL **6.50**

Saint-Julien de Provence (ROSÉ) 15 cL **6.50**

Pinot noir, Domaine Giraudon (ROUGE) 15 cL **7.00**

NOS BELLES SALADES

Terrasse **16**

(Tataki de poulet, comté, croûtons,
vinaigrette façon sauce cocktail)

Méditerranéenne **19**

(Gambas, saumon, avocat, vinaigrette citron)

Chèvre chaud **18**

(Brick de chèvre, lardons, miel, croûtons,
noix, crème de balsamique)

Gésiers **17**

(Gésiers de canard, magret fumé, croûtons,
tomates et crème de balsamique)

Desserts 10

Tartelette aux fraises et mascarpone

Demi-sphère chocolat et noix de coco

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Brioche perdue de l'enfance, caramel
au beurre salé et chantilly à la fève de Tonka

Millefeuille à la vanille Bourbon

Café gourmand (SUPPL. 3)

Assiette de fromages

Coupe de glaces

Dessert du Menu Marché

CÔTE DE BOEUF

Race Française

72 (pour 2 pers.)

Tous les jours midi et soir