



Bistro Gourmand
1928

DIMANCHE FAMILIAL MENU

POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT

Velouté de champignons royal 9,00
Salade de champignons crus et cuits, crème cheese, morilles parfumées à l'huile de truffe et toasts laqués morilles.

Œuf parfait bio(V) 8,00
Brunoise de butternut braisée, noisettes torréfiées, émulsion de curcuma, tuile dentelle.

Foie gras maison 16,00
Nougat de foie gras, gelée de pruneaux et pistache, accompagné de pain d'épices.

Saumon fumé maison 16,00
Saumon fumé maison au bois de cerisier, gaufre tiède, pomme de terre, servi avec un bouquet de salade.

Takaki de thon. 18,00
Thon laqué et snacké au soja, grains de sésame, dès d'ananas, mousse de petits pois menthe, mayonnaise Raifort.

CÔTÉ TERRE ET MER

Traditionnel Rôti de Bœuf 20,00
Filet de bœuf rôti servi avec pomme de terre grenaille, jus de bœuf.

Gigot d'agneau au Flageolet 22,00
Tranche de gigot rôtie aromatisée d'ail, de thym, de romarin, flageolets cuits dans la graisse de canard.

Poulet fermier label jaune 18,00
Le poulet est rôti fermier, label jaune lentement au four, purée de pommes de terre maison onctueuse (recette Joël Robuchon), sauce au vin jaune.

Tartare de bœuf (180 gr) 21,00
Viande de bœuf coupée au couteau, garniture préparée par nos soins, frites et salade verte, accompagnée de son toast de condiments.

Filet de saumon 21,00
Filet de saumon Label rouge, sur son lit de risotto crémeux verte aux petits pois, tomates cerises, émulsion safran et chips parmesan.

LES DESSERT D'ANTAN

Ces desserts évoquent souvent des souvenirs d'enfance ou des repas familiaux traditionnels, et sont prisés pour leur simplicité et leur côté réconfortant.

Riz au lait 8,00
Riz au lait façon recette de grand-mère, riz vanillé, caramel beurre salé, pistache, copeaux de chocolat noir.

Mousse au chocolat 6,00
Sponge cake café, purée de poire, pétales de chocolat, gel Get 27

Baba au rhum XXL 6,00
Imbibé de rhum, de crème fraîche, flambé au grand Marnier, de zeste de citron vert.

Ananas rôti Flambé 6,00
Flambé au Grand Marnier et poivre, sauce façon crêpe Suzette à la noix de coco, émulsion coco et baies roses

Assortiments Glaces & Sorbets 6,00
Assortiments de glaces et sorbets présélectionnés par notre chef.

NOS CHERS BAMBIMS

Menu enfant 12,00 (-12 ans)
Plat + Dessert + Boisson
Steak haché frites ou pâtes Tomate
Glace ou salade de fruits

LES INCONTOURNABLES DE LA SEMAINE

PLAT DU JOUR

(Du lundi au vendredi, 12h00 à 14h00)
Plat du Jour.....14,00

FORMULE EXPRESS

Menu a 20€

Du lundi au vendredi midi
(12h00 à 14h00)
Entrée / Plat ou Plat/Dessert
(Plat de la carte avec étoiles)

Plongez dans l'univers d'un bistro gourmand, où chaque assiette est une invitation au voyage. Notre chef, à la fois passionné et innovant, vous invite à déguster des plats mêlant harmonieusement tradition et innovation et modernité. Nous proposons des produits de qualité, issus de sources locales, en privilégiant les circuits courts, pour vous faire vivre une expérience culinaire authentique et respectueuse.

LE COIN DES SALADES

(Les salades sont servies comme plat principal).

Salade César au poulet 15,00
Blanc de volaille rôti, laitue, œuf, croûton, olive noire, chips de parmesan, vinaigrette César.

Salade niçoise au thon. 17,00
Thon snacké, salade fraîche, haricots verts, œuf, tomate cerise, olive noire, poivron.

NOS AMIS LES VÉGÉTARIENS

Œuf parfait Bio(V) 8,00
Brunoise de butternut braisée
Noisettes torréfiées, émulsion de curcuma, tuile dentelle

Pour suivre

La Tarte Gourmande 22,00
Tarte de champignons, roquefort, Poire, crémeux de potiron, burrata, velouté de champignons.

Tarifs TTC / Service inclus

MERCI DE VOTRE VISITE