

# Côté Bistrot

## Nos entrées

*Toutes nos entrées peuvent être partagées sur simple demande*

Crèmeux de topinambour, bleu des causses, huile de sésame	10 €
Œuf cocotte aux champignons des bois et Serrano	12 €
Beignets de sardines, sauce yaourt à la menthe et coriandre	10 €
Carpaccio de veau à l'italienne, tartare de courgettes au citron confit, copeaux de parmesan	12 €
Tataki de saumon au sésame, salade de légumes croquants	12 €
Accras de morue et chair de crabe, sauce Thaï cacahuète	12 €
Assortiment de charcuteries et de fromages (à partager)	18 €

## Nos plats

Merlu au curry rouge façon thaï et petits légumes	19 €
Joues de bœuf confites, rigatoni	19 €
Palourdes au safran sur un risotto crémeux aux herbes	19 €
Brochettes de canard laqué au miel et gingembre, wok de légumes	19 €
Burger d'agneau, pesto de coriandre, tome de vache, frites maison	18 €
Epaule d'agneau marinée servie entière (pour deux personnes)	58 €
Garniture au choix	

### Garnitures supplémentaires :

Frites maison	4 €
Légumes du moment	4 €
Risotto crémeux	6 €

## Nos desserts

Assiette de fromages	10 €
Le Paris-Brest du Petit Jardin	9 €
Comme une tarte au citron	9 €
Poire pochée au vin rouge, mousse chocolat Caramélia, glace vanille	9 €

## Formule déjeuner 23 €

Du mardi au vendredi hors jours fériés

### Plat du menu + café gourmand

## Menu 33 €

### ENTREE, PLAT, DESSERT

Crèmeux de topinambour, bleu des causses, huile de sésame

ou

Tataki de saumon au sésame, salade de légumes croquants

\_\_\_\_\_

Merlu au curry rouge façon thaï et petits légumes

ou

Joues de bœuf confites, rigatoni

\_\_\_\_\_

Dessert à choisir dans la carte (hors fromage)