

Côté Bistrot

Nos entrées

Toutes nos entrées peuvent être partagées sur simple demande

Velouté de cresson, moules décortiquées en persillade, lard fumé et croûtons de pain	12 €
Œuf cocotte aux champignons des bois et Serrano	12 €
Filets de Maquereau marinés au Noilly Prat, fondue de fenouil sur sablé parmesan, vinaigrette d'orange	11 €
Carpaccio de veau cuit base température façon tonello, haricots verts en salade au vieux Comté	12 €
Tataki de saumon au sésame, salade de légumes croquants	12 €
Accras de morue et chair de crabe, sauce Thai cacahuète	12 €
Assortiment de charcuteries et de fromages (à partager)	18 €

Nos plats

Cocotte de poissons de Méditerranée, en Tandoori et coriandre frais	19 €
Palourdes au safran sur un risotto crémeux aux herbes	19 €
Bœuf mijoté façon « bourguignon » à la citronnelle et rigattoni	19 €
Effiloché de cuisse de canard confite, sur polenta croustillante et fondue d'oignon rouge, jus de braisage	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 €
Pavlova aux agrumes, glace fromage blanc citron vert	9 €
Tarte Framboises ,crème de pistache	9 €

Formule déjeuner 23 €

Du mardi au vendredi hors jours fériés

Plat du menu + café gourmand

Menu 33 €

ENTREE, PLAT, DESSERT

Velouté de cresson, moules décortiquées en persillade, lard fumé et croûtons de pain

ou

Filets de maquereau marinés au Noilly Prat, fondue de fenouil sur sablé parmesan, vinaigrette d'orange

Cocotte de poissons de Méditerranée, en Tandoori et coriandre frais

ou

Effiloché de cuisse de canard confite, sur polenta croustillante et fondue d'oignon rouge, jus de braisage

Dessert à choisir dans la carte (hors fromage)