



Côté Bistrot

Vous embarquerez pour un voyage culinaire à travers les 5 continents : des plats colorés qui ont fait le tour du monde, qui mettent en éveil vos sens et qui se savourent les yeux fermés !

Une gastronomie épurée, simple et goûteuse, pour le bonheur de vos papilles.

Aux beaux jours, vous profiterez de notre terrasse ombragée.

Clément Guendré

LES ENTRÉES

Samossa de Pélarдон au miel de garrigue, légumes croquants – 11 €

Fingers de pied de cochon, sauce gribiche – 13 €

Minis Tortillas de « Pulled Pork » au guacamole condimenté – 14 €
Salade Mexicaine, haricots rouges et mais

Accras de morue et chair de crabe, cacahuète légumes façon Thai – 15 €

Gambas marinées et panées au sésame, légumes façon Thai – 15 €

Dorade et Maigre en gravlax, crackers au Sarazin, crème citron – 15 €

Œuf parfait, déclinaison autour de l'oignon – 13 €

LES PLATS

Dos de lieu poché au lait de fenouil, risotto au cresson – 21 €*

Linguines aux crevettes, bisque crémée de langoustine et petit légumes – 22 €

Aile de raie à la grenobloise, duo de purée bicolore – 23 €

Burger de bœuf Boursin maison confit oignon, comté – 19 €

Tataki de bœuf black Angus, frites maison – 24 €*

Suprême de volaille aux morilles, pommes de terre grenaille rôties au four – 21 €*

Épaule d'agneau marinée servie entière – 32 € par pers.

(Pour deux personnes - Garniture au choix)

Garniture supplémentaire au choix :

Frites Maison – 5 €

Légumes de saison – 5 €

Risotto crémeux aux herbes – 6 €

Tous les plats peuvent être servis sur simple demande de façon à être partagés.

LES DESSERTS

Assiette de fromages – 12 €

Le Paris-Brest du Petit Jardin – 11 €

La Brioche maison, façon pain perdu sauce chocolat – 10 €

Tarte tatin, sur sablé – 11 €

Café Gourmand – 12 €

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Sur demande certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten.

Pour un repas décontracté sur le pouce ou un déjeuner d'affaires, nous vous proposons cette formule rapide et gourmande :

Formule Déjeuner 29 €

Plats de la carte avec un * + café gourmand

Du mardi au vendredi hors jours fériés

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Sur demande certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten.

Un bon repas ne commence jamais sans un bon cocktail.

Notre chef barman vous suggère ses créations et saura vous conseiller parmi une sélection de vins de région, pour faire de cette pause, un moment agréable à partager en famille ou entre amis.

Créations – 16 €

- Cocktail Fruit Rouge

Rhum, martini Rosato, crème de mure, eau gazeuse

- Espresso Martini

Vodka, Espresso, liqueur de café, sucre de canne, grains de café torréfié

- Passion

Rhum, amaretto, jus d'ananas, purée de fruit de la passion