

À PARTAGER

Planche de Jambon "Pepe Nero", Guindillas et pain de campagne toasté	11€
"Un Pau de Tout" (assortiment de charcuteries & fromages)	16€

NOS ENTRÉES

La terrine de campagne, châtaignes fumées, boudin noir et pickles	9€
L'os à moelle, gourmande persil et ail, champignons sautés et sucrose rôtie	11€
La tartine de chèvre, pignons de pin et butternut	10€
Le foie gras IGP Sud-Ouest contisé au magret séché, pain aux fruits, chutney d'Automne	18€

LES VIANDES

Tartare de bœuf Charolais, coupé au couteau préparé ou non préparé	21€
Entrecôte de bœuf Race Française	34€
<i>Selon arrivage - (300g environ)</i>	
Faux-filet de bœuf Limousin	26€
<i>(250 g environ)</i>	
Côte de bœuf Charolais rôtie à la fleur de sel, ail et thym (pour 2 personnes)	85€

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison, salade et d'une sauce au choix (poivre ou béarnaise ou compotée d'échalotes)

LES POISSONS

Le bar, beurre d'épinards, pommes mitrailles rôties au thym, jeunes pousses et condiments	26€
Linguine de saumon frais et coques, jus infusé citronnelle	21€

LA PIÈCE DU RÔTISSEUR

Demi magret de canard du Sud-Ouest, ketchup de betterave rouge, crémeux de carottes fanes, jus corsé au Porto	24€
---	-----

LES SALADES

Automnale : Mesclun, vinaigrette noisette, brunoise de courges et céleri boule, magret fumé, noix torréfiées, toast de chèvre et œuf parfait

19€

César : Romaine et iceberg, tomates cerises, blanc de poulet rôti, œuf parfait, copeaux de Parmesan, filet d'anchois et sauce César

18€

SUPPLÉMENTS

Sauce	2€
<i>Poivre, béarnaise, compotée d'échalotes</i>	
Garniture	4€
<i>Frites, salade, pâtes, légumes de saison</i>	

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Assortiment de fromages affinés	10€
<i>(Fromage de chèvre, Tomme des croquants, Comté, Tomme de brebis)</i>	
Le brownie, chocolat Manjari 64%, caramel laitier, chantilly et glace vanille de Madagascar	10€
L'ananas rôti, cardamome et miel, biscuit moelleux marron et rhum, sorbet ananas	11€
Tarte passion revisitée aux deux meringues	11€
Coupe de glace ou sorbet 2 boules	6€

LES MENUS

LE MENU DU BISTROT

Entrée + Plat + Dessert **31€**

ENTRÉE

La terrine de campagne, châtaignes fumées, boudin noir et pickles

ou

La tartine de chèvre, pignons de pin et butternut

ou

Une entrée de l'ardoise

PLAT

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau (*préparé ou non préparé*)

ou

Salade César

ou

Linguine de saumon frais et coques, jus infusé citronnelle

ou

Un plat de l'ardoise

DESSERT

Le brownie, chocolat Manjari 64%, caramel laitier, chantilly et glace vanille de Madagascar

ou

Coupe de glace ou sorbet 2 boules

ou

Un dessert de l'ardoise

MENU PITCHOUN

Plat + Dessert

(jusqu'à 12 ans)

15€

Garniture : frites / salade
pâtes / purée / légumes

MENU DU JOUR

Entrée + Plat + Dessert **23,50€**

-

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **21,50€**

Uniquement le midi du lundi au vendredi.

Hors jours fériés.

L'ARDOISE

*Au gré de ses envies et en fonction des saisons, le Chef et son équipe vous proposent de retrouver les entrées, les plats et les desserts du moment qui rentrent dans notre **Menu du Bistrot à 31€**.*

ENTRÉES

Œuf meurette, poitrine de cochon confite et lard paysan, sauce vin rouge 9€

Gravlax de saumon, poireaux rôtis à l'huile de noisette, blinis et crème légère 10€

PLATS

Cabillaud planché, palet de céleri boule rôti, "soubise" d'oignons et condiments 20€

Poitrine de veau roulée à la moutarde et estragon, panais rôtis au miel et jus au romarin 19€

DESSERTS

La crème brûlée infusée à la fève de Tonka 9€

Le crumble poire-potimarron, streusel et son sorbet poire 9€