

LA CARTE

À Partager

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

Les Entrées

Terrine de cochon aux pruneaux et ses pickles	9€
Œuf parfait, crème de parmesan et épinards	11€
Salade de chèvre chaud au miel et magret fumé par nos soins	15€
Foie gras mi-cuit de la Ferme du Vignal, compotée d'ananas au poivre	18€

Les Viandes

Tartare de bœuf*, coupé au couteau préparé ou non préparé	21€
Entrecôte de bœuf*	34€
(300 g environ)	
Faux-filet de bœuf*	26€
(250 g environ)	
Côte de bœuf* rôtie à la fleur de sel, ail et thym pour 2 pers (1 kg environ)	85€

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

Suppléments

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

* Origine viandes : Française

La Pièce du Rôtisseur

Côte de cochon fermier, choux de Bruxelles et guanciale façon garniture grand-mère (350g environ)	32€
--	-----

Les Poissons

Truite entière sauce Hollandaise, légumes du moment rôtis	25€
Linguine aux gambas, bisque de crustacés et livèche ...	23€

Le Végétarien

Farandole du jardin	19€
Risotto à la Tomme de brebis et éclats de noisette torréfiée	19€

Les Fromages et Desserts

Assortiment de fromages affinés	10€
Tarte au chocolat Azélia et Macae et noisettes caramélisées	10€
Brioche perdue fourrée au caramel beurre salé, mascarpone vanillé	11€
Gourmandise en 5 variations (pour accompagner votre thé ou café)	11€
Coupe de glace ou sorbet 2 boules	6€

Tous nos plats sont élaborés par nos chefs.

Origine viande : Française et U.E. Disponibilité des produits de la carte en fonction des arrivages. Prix TTC. Service compris.

Le Menu du Bistrot

ENTRÉE + PLAT + DESSERT À 31€

Entrée

Terrine de cochon aux pruneaux et ses pickles

OU

Œuf parfait, crème de parmesan et épinards

Plat

Linguine aux gambas, bisque et livèche

OU

Faux-filet de boeuf

(180 g environ)

Dessert

Tarte au chocolat Azélia et Macae
et noisettes caramélisées

OU

Brioche perdue fourrée au caramel beurre salé,
mascarpone vanillé

Le 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.*

Pitchoun

Plat + Dessert
(jusqu'à 12 ans)

15€

Garniture : frites / salade
pâtes / purée / légumes

Les Suggestions du Chef



Entrées

- Tartine de saumon fumé maison, crème citron et radis de notre campagne 11€
Soupe à l'oignon et son toast gratiné au Comté 10€

Plats

- Filet de lieu jaune, noisettes, chou-fleur et crème de laitue 20€
Cuisse de canard confite par nos soins, textures de topinambour
et jus poivré 19€

Desserts

- Sablé aux agrumes, ganache yuzu 9€
Millefeuille café, noix de Pécan et glace aux noix 9€

le **Bistrot**



@lebistrot dustelsia

Tous nos plats sont élaborés par nos chefs.

Origine viande : Française et U.E. Disponibilité des produits de la carte en fonction des arrivages. Prix TTC. Service compris.