



Les Entrées

Millefeuille croustillant de foie gras frais poêlé, pommes rôties	19.60 €
Tarte fine de légumes provençaux et cabécou fondant, salade de mesclun	12.90 €
Entrée du marché	9.95 €
Noix de Saint-Jacques panées aux herbes, concassée de tomates	15.90 €
Terrine de foie gras de canard mi-cuit et sa confiture d'oignons au Sauternes	16.80 €
Tartare de thon sauce soja, huile d'olive et coriandre fraîche	13.90 €
Nems de gambas rôtis au curry, agrumes et guacamole	15.80 €
Œuf mollet, crème de cèpes et sa poêlée, lard fumé	14.90 €

Les Assiettes

Assiette océane salade de mesclun, nems de gambas au curry, duo de maigre et dorade rôti, noix de saint jacques panée aux herbes	19.40 €
Assiette du boucher salade de mesclun, gésiers, lardons, émincée de rumsteck, grenadin de veau, toast de chèvre chaud, jambon Serrano, chorizo	19.50 €
Assiette végétarienne salade de mesclun, niçoise de légumes, guacamole, tartare de thon, fromage de brebis et cabécou, sorbet citron basilic	17.80 €

Les Plats

Plat du marché	13.40 €
Entrecôte grillée, sauce bordelaise	19.90 €
Grenadin de veau grillé, jus corsé au miel et romarin	19.60 €
Souris d'agneau de sept heures au citron confit	18.90 €
Pavé de rumsteck grillé et son escalope de foie gras façon Rossini	24.90 €
Fricassée de ris de veau braisé au Pacherenc du Vic Bilh doux	27.80 €
Pavé de maigre rôti, écrasée de pommes de terre, chips de Serrano	22.50 €
Papillote de filet de cabillaud aux saveurs du Pays Basque	18.90 €
Filet de dorade cuit sur peau, farandole de légumes et beurre blanc	19.20 €

Les Desserts 8 €

Fromage pure brebis, confiture de cerises noires

Fondant au chocolat, caramel beurre salé et glace spéculos

Tarte fine tiède aux pommes amandine, crème anglaise et glace vanille

Poire poché, crème légère au mascarpone et crumble aux pain d'épices

Cannelé façon profiterole sauce chocolat et glace vanille

Crème brûlée comme autrefois à la vanille Bourbon

Les 3 boules

(Vanille, citron vert, café, chocolat, pistache, framboise, rhum-raisin, ananas, coco, poire)

Le café gourmand 7.50 €

PRIX NET TTC



Cuisine 'faite Maison'

Merci de votre compréhension pour le temps de préparation

LES MENUS DU BISTRO

BEAUX ARTS 15.10 €

Tous les jours sauf vendredi soir et samedi soir
(Voir Ardoise, en fonction du marché)

ENTREE DU MARCHE

+

PLAT DU MARCHE

ARTS DECO 24.90 €

Œuf mollet, crème de cèpes et sa poêlée, lard fumé
Tarte fine de légumes provençaux et cabécou fondant, salade de mesclun
Tartare de thon sauce soja, huile d'olive et coriandre fraîche
Entrée du marché

Entrecôte grillée, sauce bordelaise
Souris d'agneau de sept heures au citron confit
Papillote de filet de cabillaud aux saveurs du Pays Basque
Plat du marché

Dessert au choix à la carte

CONTEMPORAIN 34.90 €

Nems de gambas rôtis au curry, agrumes et guacamole
Millefeuille croustillant de foie gras frais poêlé, pommes rôties
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, confiture d'oignons au Sauternes
Noix de Saint-Jacques panées aux herbes, concassée de tomates

Grenadin de veau grillé, jus corsé au miel et romarin
Pavé de rumsteck grillé et son escalope de foie gras façon Rossini
Pavé de maigre rôti, écrasée de pommes de terre, chips de Serrano
Filet de dorade cuit sur peau, farandole de légumes et beurre blanc

Dessert au choix à la carte

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans 8.00 €

Steak haché ou Filet de poisson et une glace

Tous les changements aux menus seront facturés au prix de la carte
Notre viande de bœuf est d'origine française