

# LA CARTE BISTROT

PAR STEPHANIE LE QUELLEC

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI, DEJEUNERS & DINERS

## *Partager...*

Fines tranches de jambon ibérique	19€
Marmelade de cèpes à tartiner	18€
Accras de cabillaud	18€
Tempura de crevettes	20€

## *Débuter...*

SAUMON BIO, en sashimi, ponzu, shiso	22€
TOMATES DE CHEZ BARREIRA, en fines tranches, sorbet aux herbes	18€
ROMAINE MARAICHÈRE façon Caesar salade volaille	18€/26€
CEPES A CRU, burrata crémeuse à l'huile de noisette	24€
COURGETTE MARAICHÈRE, en salade aux olives et pignons, quinoa	17€
ENTREE DU JOUR	16€

## *Poursuivre...*

FILET DE BŒUF doré au sautoir, jus gouteux, grenailles et haricots verts	45€
JOUE DE VEAU mijotée aux tomates bien mûres, polenta crémeuse	30€
VOLAILLE FERMIÈRE rôtie et laquée au citron calamansi, haricots verts	29€
DOS DE CABILLAUD cuit tout doux, grenobloise, pousses d'épinards	32€
FILET DE BAR doré sur peau, fenouil confit, jus herbacé	34€
PARMIGIANA d'AUBERGINE simplement gratinée, roquette	22€
ŒUFS BIO au plat aux cèpes	28€
SUGGESTION DU JOUR	32€

## *Et puis...*

SAINT MARCELIN affiné, mesclun	12€
BABA AU RHUM, chantilly muscovado-vanille	16€
GATEAU MOELLEUX aux amandes, mirabelles rôties, crème crue glacée	15€
DESSERT DU JOUR	13€

Carte susceptible de modifications en fonction du marché