

LA CARTE BISTROT
PAR STEPHANIE LE QUELLEC
DU LUNDI AU VENDREDI AU DEJEUNER

Partager...

Lomo Bellota 19€
Pâté en croûte DLQ, pickles 18€
Croque comté truffe du bout des doigts 24€

Débuter...

Velouté glacé de courgettes, légèrement anisé 16€
Avocat écrasé au citron vert, copeaux de radis 18€
Tomates assaisonnées de tomates, basilic, burratina 23€
Saumon « à la flamme » zaatar 22€

Poursuivre...

Parmigiana d'aubergines, roquette 24€
Aiguillettes de saint-pierre, mêlée d'haricots verts 39€
Œufs au plat aux girolles, mesclun 27€
Tartare de bœuf « au couteau », pommes frites 29€
Épaule d'agneau confite, jus aux olives, pousse d'épinards 30€

Desserts

Comté 36 mois, mesclun 14€
Tartelette citron « MAM », sorbet citron 15€
Parfait glacé vanille, premières fraises et jus fraise 14€

Vins & Boissons

Charles Heidsieck - Brut Réserve 120€/23€ 75cl/12cl
IGP Ile de Beauté San Armettu « Genovese » - G.Seroin 2018 95€/23€
Touraine « Les Roses du Clos » - X.Frissant 2019 60€/13€
Côtes de Provence « Whispering Angel » - Caves d'Esclans 2020 65€/13€
Acqua Panna, San Pellegrino Chateldon (75cl) 7€
Coca-cola(33cl), Orangina(25cl) 6€
Expresso, décaféiné 5€

SEMAINIER JUIN 2022

Menu du jour 49€

Entrée | Plat | Dessert 17€ / 26€ / 13€

Lundi

Aubergine confite, salade d'herbettes au Tahiné
Poulet fermier rôti au jus, vraie pomme purée
Soupe de fraise glacée à la verveine

Mardi

Fines tranches de bar, concombre
Belle tomate farcie au veau, riz pilaf
Copeaux d'ananas marinés au citron vert, sorbet coco

Mercredi

Courgette mimosa, anguille fumée
Onglet de bœuf sauce choron, pommes grenailles
Riz au lait vanillé, caramel onctueux à la fleur de sel

Jeudi

Gaspacho de concombre, fêta
Cabillaud dugléré, haricots beurre aux herbes
Crumble de rhubarbe, sorbet framboise

Vendredi

Maquereau « à la flamme », moutarde et pousses
Risotto crémeux, tomates, marjolaine, burratta
Île flottante, crème anglaise vanillée