

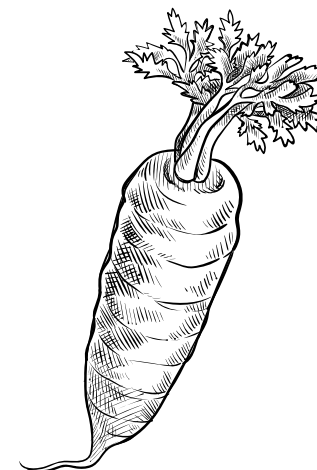
Les Bistr^ottines

ENTRÉES

PLANCHES APÉRITIVES

- Les Tartinables, 3 tapenades selon marché : Olive Verte, Olive Kalamata, caviar d'Aubergines, confit de Tomates séchées, crème de Poivrons, Houmous 11,90€
- La Fromagère, 3 variétés AOC: Epoisses Berthaut, Comté affiné min 12mois, Saint Marcellin 12.50€

- Œufs pochés bio de Fred, fondue de Poireaux au Comté et chips de Bacon 9,90€
- Toast d'Epoisses Berthaut, œuf poché sur lit de salade mélangée et garnie selon la saison 10,90€
- Toast Avocat Saumon et œuf poché sur lit de salade mélangée et garnie selon la saison 10.90€
- Gravlax de Saumon LR aux herbes, avocats marinés et déclinaison de légumes croquants 11.90€



PLATS

- Carré de "Capelin" fermier, flan de légumes et sirop à la fleur de lavande 20,90€
- Saumon Label Rouge en basse température, spaghettis de légumes croquants et crème d'Isigny Ciboulette (assiette tempérée) 20,90€
- Filet de Charolais façon Tataki, gaufre de Pomme de Terre au Comté et sauce à la Truffe blanche 25,90€
- Vegetarian Food façon Pain perdu aux Champignons Bruns, Trompettes et Morilles avec Salade 19,90€

- Dôme croquant en 3 textures aux 3 Chocolats de chez Valhrona 12,90€
- Assiette de Fromages AOC: Epoisses Berthaut, Comté 12mois et St Marcellin 12.50€
- Mousse de Mangue et Fruit de la Passion, insert Ananas Pin de Sucre, duo de Citrons exotiques et Dacquoise aux Amandes 12.90€
- Millefeuille de Pommes Granny et Kiwis LR, crème de Cassis et Vanille de Tahiti 12.50€
- British Sponge Cake au Caramel beurre salé et crème glacée Vanille 10.90€

