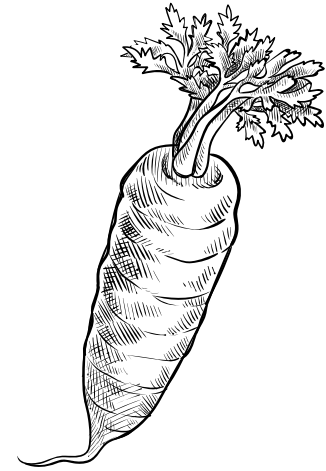


Les Bistr^ottines



PLANCHES APÉRITIVES

- Les Tartinables, 3 tapenades selon marché : Olive Verte, Olive Kalamata, caviar d'Aubergines, confit de Tomates séchées, crème de Poivrons, Houmous 10,90€
- La Fromagère, 3 variétés AOC: Epoisses Berthaut, Comté affiné min 12mois, Saint Marcellin 12€

ENTRÉES

- Œuf poché crème de Courgette bio, Chorizo et croûtons à l'Ail et Parmesan 7,90€
- Toast de St Marcellin lardé sur confit d'Oignons, lit de salade mélangée et garnie selon la saison 9,90€
- Vegetarian Carpaccio, vinaigrette à la Noisette et Herbes fraîches de saison 8,50 €

PLATS

- Carré de "Capelin" fermier, flan de légumes et sirop à la fleur de lavande 19,90€
- Saumon Label Rouge en basse température, spaghettis de légumes croquants et crème d'Isigny Ciboulette (assiette tempérée) 19,90€
- Picanha d'Angus façon Tataki, gaufre de Pomme de Terre au Comté et sauce époisses Berthaut 23,90€
- Vegetarian Food façon Pain perdu aux Champignons de Paris et Morilles avec Salade 18,90€

DESSERTS

- 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€
- Mousse de Framboises, insert exotique et Dacquoise aux Amandes 11,90€
- Tarte Tatin à la Nectarine Jaune et Caramel Beurre salé 11,90€

