

Les Bistrottines

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€

- Les Œufs bio pochés de Fred à la crème d'Epoisses Berthaut
Oignons confits & Baguettes à l'ail 9,90€
- Toast de St Marcellin lardé avec salade mélangée garnie aux légumes de saison 11,90€
- Toast Veggie Avocats marinés & Oeuf bio poché avec salade mélangée garnie aux légumes de saison 10.90€
- Gravlax de Saumon LR aux herbes, légumes croquants en condiments et crème acidulée 12.50€



PLATS

- Saumon Label Rouge en basse température, spaghettis de légumes croquants et crème d'Isigny (assiette tempérée et mi-cuit) 20,90€
- Filet de Bœuf Charolais façon Tataki piqué à l'ail, gaufre de Pomme de Terre au Comté et sauce à l'Epoisses Berthaut 26,90€
- Hachis Parmentier Végétal Tomates & Oignons, mousseline de Pomme de Terre 19,90€
- Epaule de Porcelet et son jus réduit, mousseline & confit d'Oignons 21,90€

DESSERTS

- Tartelette aux Fraises revisitée, crème Pistache, Vanille de Madagascar 11.90€
- Vacherin revisité, crème Citron vert et Verveine bio, sorbet Framboise 11.90€
- Dôme croquant en 3 textures aux 3 Chocolats de chez Valrhona 12,90€
- Assiette de Fromages AOC: Epoisses Berthaut, Comté 12mois & St Marcellin 12.50€

