



Bistr'AU

Menu à 34 € (boissons comprises*)	A la carte :	Entrée	7 €
Menu à 24 € (boissons non comprises)		Plat	14,50 €
Menu à 19 € (entrée – plat ou plat – dessert**)		Dessert	7 €
Menu à 10€ pour les enfants jusqu'à 10 ans (plat, dessert, et 1 sirop à l'eau)			

Menu du Samedi 17 mars 2018

Entrée

Soupe crémeuse d'ail fumé, lardons et croutons dorés

Ou

Comme une bouchée à la reine de quenelle de brochet et champignons

Ou

Caillette provençale maison, vinaigrette d'échalotte

Plat

Filet de lieu jaune Ecrasé de céleri à la graine de moutarde, sauce duglérée

Ou

Faux filet en croûte, pommes de terre en persillade, sauce béarnaise

Dessert

Trilogie de chocolat en verrine

Ou

Le flan vanille glace praline

Ou

Gâteau Basque aux cerises, sorbet fruits rouges

Ou

Assiette de 3 fromages

Ne travaillant qu'avec des produits frais et du jour, toute modification reste possible au cours de la journée

Notre sélection de Vins et Boissons

AOP Costière de Nîmes rouge, Château Beaubois	24 €
AOP Duché d'Uzès Blanc Orenia	18 €
AOC Costières de Nîmes Clos des Centenaires	24 €
Vin de pays, Roc d'Anglade	49€
Champagne Duval Leroy Brut	47 €
Café Ristretto, espresso	2.00 €
Coca, Schweppes, Orangina, limonade	3.00 €
Jus de fruit	2,80 €
Sirop (8 parfums)	2,00 €
Thé, infusion	3,00 €

*Menu Entrée + Plat + Dessert avec apéritif maison, 1 bouteille de vin sélection Jérôme Nutile pour 2 personnes et boissons chaudes

** Menu Entrée + Plat /Plat +Dessert du lundi au vendredi seulement les midis

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE