



Bistr'AU

Menu à 34 € (boissons comprises*)

Menu à 24 € (boissons non comprises)

Menu à 19 € (entrée – plat ou plat – dessert**)

Menu à 10€ pour les enfants jusqu'à 10 ans (plat, dessert, et 1 sirop à l'eau)

A la carte :
Entrée du jour 8 €
Plat du jour 14,50 €
Dessert du jour 8 €

Menu du Mardi 23 octobre 2018

Entrée

Soupe crémeuse de pommes de terre safranée, compoté de poireaux à l'huile d'olive

Ou

Verrine de brandade tapenade et crème d'ail aux fines herbes

Ou

Tarte fine d'oignons moutarde et chèvre, vinaigrette au miel

Plat

Quenelle de brochet et gambas, riz basmati parfumé à l'huile de fenouil,
sauce crustacés

Ou

Comme un chou farci, écrasé de céleri, jus de braisage

Dessert

Comme un liégeois au chocolat

Ou

Crumble aux prunes, sorbet au citron

Ou

Pavlova aux fruits de saison

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 Costières de Nîmes rouge, Clos des Centenaires	35 €
AOP Duché d'Uzès Blanc Domaine Chabrier	18 €
AOC Costières de Nîmes Clos des Centenaires	35 €
Vin de pays, Roc d'Anglade	49€
Champagne Duval Leroy Brut	49 €
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

** Uniquement le midi, du lundi au vendredi sauf jours fériés

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE