



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 Jeudi 14 Décembre 2017

Entrée

Velouté de panais et raviolis de bœuf au gingembre, crème montée au citron

Ou

Œuf façon meurette

Ou

Tarte friande de méli-mélo de légumes, maquereaux en escabèche

Plat

Filet de Dorade Sébaste, Endive gratinée au curcuma et parmesan, crème de lard paysan

Ou

Paupiette de veau et gratin de pomme de terre, sauce chasseur

Dessert

Finger chocolat/passion, sorbet mangue

Ou

Pomme au four sur sablé breton, coulis caramel, sorbet citron

Ou

Assortiment de sorbet et glace

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 Domaine Chabrier	15 €
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 ou Plat / dessert : du Lundi au Samedi, au déjeuner uniquement**

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE