



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 7 €

Plat 14,50 €

Dessert 8 €

Menu du Samedi 26 Mai 2018

Entrée

Soupe façon Thai aux champignons blancs

Ou

Mille-feuille de betteraves crues et cuites au chèvre et miel,

Salade de noix

Ou

Brochette de gambas au chorizo,

Salade de haricots vert

Plat

Filet de Merlu beurre tomate, Fenouil fondant

Ou

Fondant de paleron de veau, polenta crémeuse aux champignons,

Réduction de vin rouge des Costières

Dessert

Assortiment de sorbets et glaces maison, fruits de saison

Ou

Rocher chocolat / passion, glace chocolat

Ou

Dome fraise sur sablé breton, sorbet citron

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, expresso	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

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE