



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 7 €
Plat du jour 14,50 €
Dessert du jour 8 €

Menu du Samedi 21 juillet 2018

Entrée

Soupe de melon au Muscat, mélange de fruits de saison

Ou

Gourmandise de saumon fumé, au citron vert,
mariné de concombre

Ou

Comme une salade gourmande

Plat

Pavé de merlu, quinoa gourmand aux abricots,
jus de romarin

Ou

Entrecôte en croute, tomates provençales et salade,
sauce poivre vert

Dessert

Pot de crème au chocolat, madeleine citron

Ou

Assortiment de sorbets et glaces, fruits de saison

Ou

Variation autour du coing et du caramel

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 sauf jours fériés

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE