



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 samedi 19 janvier 2019

### Entrée

Soupe crémeuse de lentilles vertes du Puy  
copeaux de foie gras et zeste de citron vert

Ou

Panna Cotta et salade de brocolis au saumon fumé

Ou

Pomme de terre farcie de chèvre chaud,  
Mélange de salade

### Plat

Dos de cabillaud poudré de piment doux des Cévennes

Risotto lié au Wakamé, sauce yuzu

Ou

Jarret de cochon laqué aux épices, choux blanc braisé, sauce bière

### Dessert

Fusion entre le chocolat et l'orange

Ou

Tarte fine aux pommes, glace vanille, sauce caramel

Ou

Entremet génoise/poire, glace fève de tonka

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