



Bistr'AU

Menu à 32 € (boissons comprises*)

Menu à 23 € (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 7 €

Menu du Mercredi 18 octobre 2017

Entrée

Soupe crémeuse au Potiron, huile d'herbes et sésame

Ou

Tartine Campagnarde aux condiments acidulés

Ou

Tarte fine de légumes, copeaux de Mozzarella

Plat

Dos de Lieu noir, Embeurrée de céleri, sauce bonne femme

Ou

Jarret de Cochon braisé, gratin dauphinois, jus réduit

Dessert

Assiette Gourmande

Ou

Riz au lait et glace coco

Ou

Vacherin Vanille Framboise

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	1,90 €
Coca, Schweppes, Orangina, limonade	2,50 €
Jus de fruit	2,50 €
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

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE