

b

bistronome cuisine bistronomique

Coupe de champagne Pierre Callot:
Brut Blanc de Blancs Grand Cru 12cl 16 €
Brut Blanc de Blancs Grand Cru Non Dosé 12cl 16 €
Champagne cocktail 12cl 18 €
Coupe de crémant Kohll Leuck 12cl 12 €

VINS AU VERRE

Ou à la ficelle

La bte 36 € La ½ bte 19 €

Blanc		12cl	XXL
Bourgogne Aligoté, Domaine Claude Nouveau	2015	6,90 €	13,80 €
I.G.P Pays Hérault «Chardonnay» Cuvée Bistronome	2016	6,80 €	13,60 €
Côtes de Thongue «Champ des Lys» D. La Croix Belle	2015	7,20 €	14,40 €
Rosé			
I.G.P Pays Hérault «Grenache Rosé» Cuvée Bistronome	2016	6,50 €	13,00 €
Rouge			
Sablet «Cuvée Clémence», CDR Villages, D. de Boissan	2014	7,20 €	14,40 €
I.G.P Pays Hérault «Grenache» Cuvée Bistronome	2016	6,90 €	13,80 €
Bordeaux «Tire Vin Vite» Ch. tire Pé (A.B) Sans Souffre	2014	7,20 €	14,40 €

...Coups de coeur de Philippe

Vin de Pays des Coteaux de Libron «Lledoner Pelut»	2014	44 €
Bourgogne «Chardonnay» Paul Pernot	2015	42 €

PLATS TRADITIONNELS

- Tartare de bœuf assaisonné par nos soins, frites maison 26 €
(Filet Américain, läerdeg gemaach mat handgeschnidde Fritten)
- Boulettes sauce tomate, frites maison 23 €
(Hausgemaachte Buletten an der Tomatenzooss, mat handgeschnidde Fritten)

Le menu du marché

Servi midi et soir

Maquereau mariné et caramélisé/salade de choux-fleur mentholée
ou

Oeuf parfait/tombée de pousses d'épinards/chorizo/jus de rôti

Rascasse braisée au jus de boullabaisse/petits
épautres/salades sauvages
ou

Magret de canard laqué/pommes croquettes/pêche
blanche/sauce poivre vert

Tarte au cassis/sorbet noix de coco
ou

Oeuf à la neige/framboises et passion

2 services (entrée-plat ou plat-dessert).....33 €
3 services (entrée-plat-dessert).....37 €
Supplément fromage.....10 €

ENTRÉES

- Filets de rougets barbets poêlés au fenouil/velouté d'ail doux 26 €
- Langoustines à peine snackées/haricots verts et fèves de tonka/bisque fumée 29 €
- Thon rouge mi-cuit/sauce tonnato/herbes aromatiques/copeaux de parmesan 24 €
- Ravioles de courgettes aux olives/tomates marinées/huile de basilic et tapenade 25 €
- Tarte fine à la tomate/artichauts, girolles et foie gras confit/pesto 26 €

POISSONS & VIANDES

- Dos de cabillaud rôti/feuilles de choux et jus d'oignons 34 €
- Tronçon de turbot sauvage/vert et côtes de blettes fondants/condiments citrons-câpres et olives 40 €
- Aile de raie poêlée aux câpres/purée de pommes de terre acidulée/beurre noisette moussoux 32 €
- Suprême de pigeon et cuisses en pastilla aux épices berbères/pruneaux et céleri 39 €
- Carré d'agneau rôti au curry/artichauts et chorizo 37 €
- Entrecôte black Angus Irlandaise à la plancha/sauce béarnaise/frites maison 38 €

«Le plus de l'été»

Homard bleu simplement gratiné/coeur de sucrine sauce caesar

En entrée.....28 €

En plat.....41 €

- Fromages fermiers affinés de chez David 15 €

DESSERTS 15 €

- Fraises de Wépion/confiture de lait/sorbet fromage blanc
- Pêche blanche aux amandes/marmelade pêche-cassis/feuilleté caramélisé
- Meringue glacée aux framboises et à la rhubarbe
- Dame blanche/sauce chocolat chaud/chantilly vanille
- Croustillant au praliné/crèmeux chocolat/pruneaux et kumquat
- Assortiment de sorbets et crèmes glacées de saison

VINS DE DESSERT

- Rivesaltes, vin doux naturel «Cerra» Jean Gardiès 2008 14 €
- Bonnezeaux «Secret des Vignes», Ackerman 2013 14 €
- Blanc moelleux de Rhubarbe, Crillon des Vosges 2009 10 €
- Jurançon «Foehn» Lionel Osmin & Cie 2011 10 €