

Brut.

BISTROT A VINS

AROMES PRIMAIRES - LES ENTREES

Terrine*
(*maison*)
10€

Poisson & Maquereaux*
(*en carpaccio & en rillettes*)
13€

Pont l'Evêque Pommé
(*à retrouver religieusement*)
13€

Assiette de Jambon Noir de Bigorre*
(*affiné 24 mois*)
14€

La Planche BRUT.
(*du lourd à partager pour les entrées équipées **)
20€/pers

Des avis ? Des envies ? Des restrictions alimentaires ?
Nous sommes à votre écoute...
Prix TTC – Taxes & Service Compris

Brut.

BISTROT A VINS

AROMES SECONDAIRES - LES PLATS

Boudin noir & Pommes en l'air
(Pommes poêlées & Patates Douces en purée)
20€

Le Brut. Burger
(Pain Artisanal, Comté, Oignons Rouges & Pousses d'Épinards)
20€

Côte de Bœuf
(poêlée au Beurre & Pousses d'Épinards, pour 2)
30€/pers

Filet de Maquereaux
(Estragon, Citron, sauce vierge & Légumes façon Pot au Feu)
20€

Tartare de Poisson
(Pousses d'Épinards)
20€

... et en accompagnements :

Pommes Maxim's au Romarin
Purée de Patates Douces & Graines de Courges
Légumes façon Pot au Feu
Pousse d'Épinards & Pignons de Pin
(accompagnements en supplément +5€)

Des avis ? Des envies ? Des restrictions alimentaires ?
Nous sommes à votre écoute...
Prix TTC – Taxes & Service Compris

Brut.

BISTROT A VINS

AROMES TERTIAIRES - LES DESSERTS

Mousse au Chocolat
(avis aux amateurs)
10€

Tarte Citron
(best-seller)
10€

Carpaccio de Fruits
(tellement fin !)
10€

Merveilleux aux Fruits
(hommage à Fred)
10€

Des avis ? Des envies ? Des restrictions alimentaires ?
Nous sommes à votre écoute...
Prix TTC – Taxes & Service Compris