

MENU

En partenariat avec Les Bocaux du Bistrot



FORMULE à 20€ :

Entrée ou dessert / plat / boisson

ENTREES

BOCAUX APERITIFS (2-3 personnes)

- Rillettes traditionnelles ✕
- Rillettes de saumon « Label Rouge » au piment d'Espelette ✕
- Houmous l'huile de sésame grillé ✕
- Tapenade olives noires de Kalamata & anchois de Monaco ✕

Sans gluten ✕
Végétarien 🌱
Végan 🌿

PLATS

BOCAUX SOUPE

- Soupe du potager ✕ 🌱 🌿
- Gaspacho Andalou ✕ 🌱 🌿

BOCAUX PLATS

- Confit de canard du Sud-Ouest, pommes de terre sarladaises ✕
- Daube de bœuf à la Niçoise, pommes de terre grenailles ✕
- Navarin de veau printanier, petits pois
- Saumon « Label Rouge » au citron confit, riz de Camargue ✕
- Gnocchi ricotta & tomate 🌱
- Risotto aux champignons de saison ✕ 🌱

BOCAUX BIEN-ETRE

- Lentilles corail & Sarrasin grillé ✕ 🌱 🌿

DESSERTS

- Le petit pot de chocolat noir « Valrhona » (Bio & Fairtrade), éclats de noisettes ✕
- Yaourt (nature ou fruits)
- Compote de pommes

GLACES HÄAGEN-DAZS

- Dulce de leche
- Macadamia nut brittle
- Vanilla caramel brownie
- Cookies and cream

FRUITS DE SAISON

BOISSONS

- Eau plate
- Perrier
- Coca-Cola
- Bière Heineken