

CARTE DE L'AUTOMNE

À L'Esprit Bistrot, nous avons choisi de travailler majoritairement avec des produits FRAIS, de SAISON et en CIRCUIT COURT. Nous sélectionnons nos producteurs et fournisseurs minutieusement pour vous proposer tout au long de l'année des produits de qualité.

Entrées

- **OEUF MOLLET** Mariné au Café et à la Noisette, Duxelles de Champignons à la Crème **10€**
- **CROQUE-MONSIEUR AU JAMBON TRUFFÉ**, Bouquet de Salade **12€**
- **TARTE TATIN AUX OIGNONS ET POIRES**, Réduction au Vin Rouge **11€**
- **VELOUTÉ DE BUTTERNUT**, Éclats de Châtaignes et Ganache au Fromage de Brebis **10€**
- **TERRINE DE CAMPAGNE À LA CHÂTAIGNE**, Pickles d'Oignons, Bouquet de Salade **10€**

Plats

- **TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ FAÇON BASQUAISE** (Petit : 150 gr ou Grand : 230 gr) coupé au Couteau, Ossau Iraty, Chorizo, **20€ / 25€**
Piquillos, Piment d'Espelette, Olives Noires, Pickles de Poivrons, **Frites et Bouquet de Salade**
- **RISOTTO CRÉMEUX AUX LÉGUMES ANCIENS**, Tuile de Parmesan à l'Encre de Seiche **21€**
- **MAGRET DE CANARD**, Sauce Vin Rouge, Brocolis Grillés et Purée de Patate Douce au Beurre Noisette et Cacahuètes Torréfiées **26€**
- **TENTACULES D'ENCORNET**, Beurre Rouge aux Agrumes, Crémeux Mais et Frites de Polenta **25€**
- **GRATIN DE RAVIOLES** au Saint Marcellin, Bouquet de Salade **19€**
- **ANDOUILLETTE BOBOSSE** à la Fraise de Veau, Sauce Moutarde, Frites et Bouquet de Salade **25€**

Fromages et Desserts

- **FAISSELLE** **7€**
- **DEMI SAINT MARCELLIN**, Bouquet de Salade **8€**
- **TARTE TATIN POMMES CARAMEL**, Crème Double à la Vanille **10€**
- **FOCACCIA** Façon Pain Perdu, Crème Anglaise à la Praline Rose **9€**
- **MOUSSE COCO ET ANANAS RÔTI**, Tuile Coco et Gel Citron **9€**
- **FONDANT AU CHOCOLAT**, Coulis Caramel **10€**
- **CAFÉ & COMPAGNIE** **10€**

Animations et Suggestions

- **GRENOUILLES EN PERSILLADE** : LES SOIRS DE SEMAINE du Lundi au Jeudi (sur demande les autres jours)
- **FONDUE SAVOYARDE** : LES SOIRS DE SEMAINE du Lundi au Jeudi (à partir de Mi Octobre)
- **CUISSON AU FEU DE BOIS** : LES SOIRS DE WEEK-END : Vendredi et Samedi

NOS FORMULES

MENU DU JOUR

Hors soirs, week-end et jours fériés

PLAT DU JOUR

14€

PLAT DU JOUR + ENTRÉE DU JOUR **OU** DESSERT DU JOUR

19€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

24€

MENU DE L'AUTOMNE

VELOUTÉ DE BUTTERNUT,
Éclats de Châtaignes et Ganache au Fromage de Brebis

TENTACULES D'ENCORNET
Beurre Rouge aux Agrumes, Crémeux Mais et Frites de Polenta

TARTE TATIN POMMES CARAMEL
Crème Double à la Vanille

37€

(Pas de modification possible des plats du Menu)

MENU ENFANT

PLAT + DESSERT

12€

Etant donné que nous cuisinons majoritairement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer...
Boisson non comprise - Prix Service compris - Liste des Allergènes sur demande