



MENU DU BAR

PLANCHES APERITIVES

Planche de charcuterie Assortiment de 3 variétés de charcuteries accompagnées de pain, beurre, cornichons et tomates cerises 10.00

Planche de fromages de l'affineur Assortiment de 3 variétés de fromages accompagnés de pain, beurre, cornichons et tomates cerises 12.00

ENTREES « Bocaux du Bistrot » au choix 7.00

Caviar d'artichaut et haricots blancs « Mogette »
Rillettes traditionnelles comme au Mans
Tartinade de Canard, moutarde à l'ancienne
Rillettes de saumon label rouge

SOUPES « Bocaux du Bistrot » 9.00

Potage de saison

PLATS « Bocaux du Bistrot » au choix 11.00

Risotto aux champignons de saison

Wok de légumes et tofu (froid ou chaud, plat végétarien)

Confit de canard du sud-ouest, pommes de terre sarladaises

Saumon « label rouge » au citron confit, riz de Camargue

Navarin ou Blanquette de veau (selon arrivages)

Fricassée de volaille et son riz

PIZZAS & FLAMMEKUECHE

Reine Sauce tomate, gouda, jambon, champignons et origan 8.50

Quatre Fromages Sauce tomate, edam, brie, bleu, mozzarella et origan 8.50

Méditerranée Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, olives et origan 9.00

Diavolo Sauce tomate, gouda, salami grillé, piment et origan 9.00

Flammekueche Pâte fine, crème fraîche, lardons fumés, oignon 9.00

Supplément salade 1.50

DESSERTS

Assiette de fromages 3.90

Sorbet Fraise ou Citron 2.90

Crème glacée Vanille 2.90

Tarte fine aux Pommes 3.90

Moelleux Chocolat 3.90

Crème Vanille et Amandes torréfiées 6.00

Crème fondant Chocolat Poire 6.00

Panacotta du jour 6.00