



*Bistrot*  
**DÉCOUVERTE**  
RESTAURANT - CAVE À VIN

## *Nos suggestions*

### ENTRÉES

- TARTE TATIN DE TOMATES CERISES PESTO ET PARMESAN	10€
- ESCARGOTS DES ALPILLES EN PERSILLADE	14€
- CARPACCIO DE THON ET D'ESPADON DU PACIFIQUE	15€
- PÔLÉE DE GIROLLES EN PERSILLADE	15€
- PÔLÉE DE GIROLLES EN PERSILLADE	18€
- JAMBON NOIR FRANÇAIS DE BIGORRE AFFINÉ 20 MOIS	17€
- FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU TORCHON CHUTNEY DE FRUITS SECS	19€

### SALADES

- SALADE CÉSAR DU BISTROT	16€
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD DU GARD À L'HUILE D'OLIVE	15€

### PLATS

- CÔTE DE COCHON IBÉRIQUE «CHULETERO» SAUCE CHORIZO	22€
- TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU RECETTE ITALIENNE	24€
- FILET DE SAINT-PIERRE SAUCE ACE (ORANGE, CAROTTE, CITRON)	26€
- LA FAMEUSE ENTRECÔTE MATURÉE DE BOEUF SAUCE AU POIVRE	26€
- MAGRET D'AGNEAU SAUCE AU PIMENT D'ESPELETTE	26€
- LE FILET DE BOEUF «CHATEAUBRIAND» MATURÉE SAUCE FOIE GRAS	27€
- TAGLIATELLES FRAICHES AUX GIROLLES ET AU SAFRAN	28€





*Bistrot*  
**DÉCOUVERTE**  
RESTAURANT - CAVE À VIN

## *Nos suggestions*

### DESSERTS

- |   |     |
|---|-----|
| - L'ASSIETTE DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS                             | 9 € |
| - FONDANT AU CHOCOLAT 72% CARAÏBES, GLACE AU NOUGAT DE MONTÉLIMAR | 8€  |
| - SALADE D'ORANGE CARAMÉLISÉE À LA BADIANE, SORBET PASSION        | 7€  |
| - LE BABA AU RHUM ARTISANAL                                       | 9€  |
| - BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU  | 8€  |
| - TARTE FINE AUX POMMES ET À LA CRÈME D'AMANDES                   | 8€  |
| - TIRAMISU AU CAFÉ  | 8€  |

