



BISTROT VINI

— CUISINE DE TRADITION —

NOS ENTRÉES GOURMANDES

Nos oeufs élevés plein air à la mayonnaise maison et sa belle râpée de truffes fraîche d'été	11€
Le croustillant aux deux fromages avec son ketchup maison de tomates, petit mesclun fraîcheur	12€
L'anchoïade de Collioure • Maison Roques • lanières de poivrons gentiment mijotés	13€
Le saumon fumé par nos soins à la sciure de chêne et baguette du boulanger toasté	15€
Notre joli foie gras mi cuit massé à l'armagnac, brioche tiède généreusement beurrée et son confit d'oignon à l'ancienne	16€

NOS TRADITIONNELS PLATS

La côte de cochon fermière « Label rouge » braisée et servie sur foin légèrement fumé, sauce crémeuse à la forestière	18€
Les rognons de veau grillés aux pierres de laves et puis flambés au Banyuls	15€
Le tartare de bœuf coupé au couteau, souvenirs de mon arrière grand-mère	16€
Le classique magret de canard aux 3 poivres, sauce crémeuse	19€
La véritable sole meunière à la cuisson parfaite et au beurre bien mousseux	29€

CHOISISSEZ VOTRE ACCOMPAGNEMENT
PARMI NOS GARNITURES.

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Salade composée / Légumes chauds	Purée au beurre / Frites	Sauce froide
3.95€	3.95€	1.95€

MENU DU JOUR

Servi uniquement au déjeuner du lundi au
vendredi et hors fériés

ENTRÉE + PLAT
19,90€

MENU « LA TABLE CONVIVIALE »

Minimum 2 personnes

Apéritif de bienvenue inclus

Assortiments d'entrées choisies par le chef à partager

Plat surprise du chef
avec ses accompagnements inclus

2 desserts différents à partager
pour garantir la gourmandise !

45€/personne

POUR FINIR EN GOURMANDISE

La crème brûlée à la vanille de notre ami « Louis »	8.90€
La planche de nos fromages affinés et sélectionnés, grappe de raisins	9€
La véritable dame blanche à la crème fouettée et chocolat chaud fondu	8.50€
La gourmande Pavlova double crème aux fruits de saison	10€
La véritable mousse au chocolat servi à la cuillère devant vous	9€