



BISTROT VINI

— CUISINE DE TRADITION —

NOS ENTRÉES GOURMANDES

Nos œufs 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 moussoux 29€

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 périodes

ENTRÉE + PLAT

19,90€

MENU « LA TABLE CONVIVIALE »

Minimum 2 personnes

Assortiments d'entrées choisies par le chef à partager

Plat surprise du chef

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€