Carte du Printemps

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 FERMIER PARFAIT,** Épinards à la Florentine, Croûtons 8€ HOUMOUS DE POIS CHICHES ET PETITS POIS au Sésame Torréfié, Chips de Carottes, Gressins Maison 8€ PARFAIT DE FOIE DE VOLAILLE, Chutney de Granny Smith et Toast Grillé શ€ CARPACCIO DE BETTERAVES ET MOUSSE DE CHÈVRE. Roquette et Cacahuètes Torréfiées 8€ **Plats** TARTARE DE BOEUF (Petit : 150 qr ou Grand : 230 qr) au Couteau, Jaune d'Oeuf et Condiments, Frites et Bouquet de Salade 19€ / 24€ JARRET DE PORC DE 7H00 confit aux Herbes de Provence, Pommes de Terre et Chou Braisé 24€ BOURRIDE DE CABILLAUD, Légumes au Court-Bouillon, Crème d'Aïoli 23€ NOUILLES DE RIZ SAUTÉES aux Légumes (Chou Chinois, Brocolis et Carottes), Bouillon Thaï, Cacahuètes Grillées 19€ **GRATIN DE RAVIOLES** au Saint Marcellin, Bouquet de Salade 19€ **ANDOUILLETTE BOBOSSE** à la Fraise de Veau, Sauce Moutarde, Frites et Bouquet de Salade 24€ Fromages et Desserts **FAISSELLE** 7€ **DEMI SAINT MARCELLIN**, Bouquet de Salade 7€ **MILLEFEUILLE**, Crème Pâtissière aux Agrumes 8€ FONDANT AU CHOCOLAT, Coulis Caramel ou Chocolat 9€ SOUFFLÉ GLACÉ À LA LIQUEUR DE POIRE, Coulis Chocolat 9€ TIRAMISU 9€ CAFÉ & COMPAGNIE 10€

NOS FORMULES

MENU DU JOUR

Hors soirs, week-end et jours fériés

PLAT DU JOUR

13€

PLAT DU JOUR + ENTRÉE DU JOUR OU DESSERT DU JOUR

18€

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

23€

MENU DU BISTROT

CARPACCIO DE BETTERAVES ET MOUSSE DE CHÈVRE GRATIN DE RAVIOLES AU ST MARCELLIN TIRAMISU

32€

(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...