

Le Bistrot Chic

By Richard MOLINA, chef de cuisine

35 euros

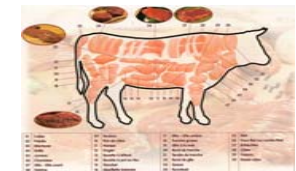
Entrées

- ❖ Pissaladière à la Noix de Saint Jacques et sésame,
Saladine de jeunes pousses, vinaigrette au corail
- ❖ Foie Gras de canard au Beauges de Venise,
Abricot confit à la vanille, petit pain au Sésame



Plats

- ❖ L'appel du Grand Large (c.f. carte de la mer)
Mitonnée de légumes de saison et mousse de crèmes
- ❖ La Planche du Boucher (c.f. carte du bœuf)
Pommes de terre grenaille rissolées & salade de mesclun
- ❖ Filet mignon à la cacahuète, crêpe vonassienne,
Fine ratatouille au Serpolet



Fromages / Desserts

- ❖ Assortiment de fromage du Maître Affineur
- ❖ Le fameux Fondant au chocolat du *Vieux Bistrot*
- ❖ Dome glacé à la mangue,
Méli mélo pétillant aux fruits, glace exotique
- ❖ Assortiment de glace ou sorbet à composer



TVA & service compris

L'Appel du Grand Large

By Richard MOLINA, chef de cuisine

❖ *Retour de Pêche*



22 €

❖ *Daurade Royale*



22 €

❖ *Loup de Méditerranée*



22 €

❖ *Noix de Saint Jacques*



24 €



Tous nos poissons sont accompagnés de Garniture de saison

TVA & service compris -

La planche du Boucher

By Richard MOLINA, chef de cuisine

❖ *Bavette d'Alouau*

16 €

❖ *Tartare de Bœuf* coupé au couteau

18 €

❖ *Pavé de Rumsteack*

19 €

❖ *Entrecôte*

20 €

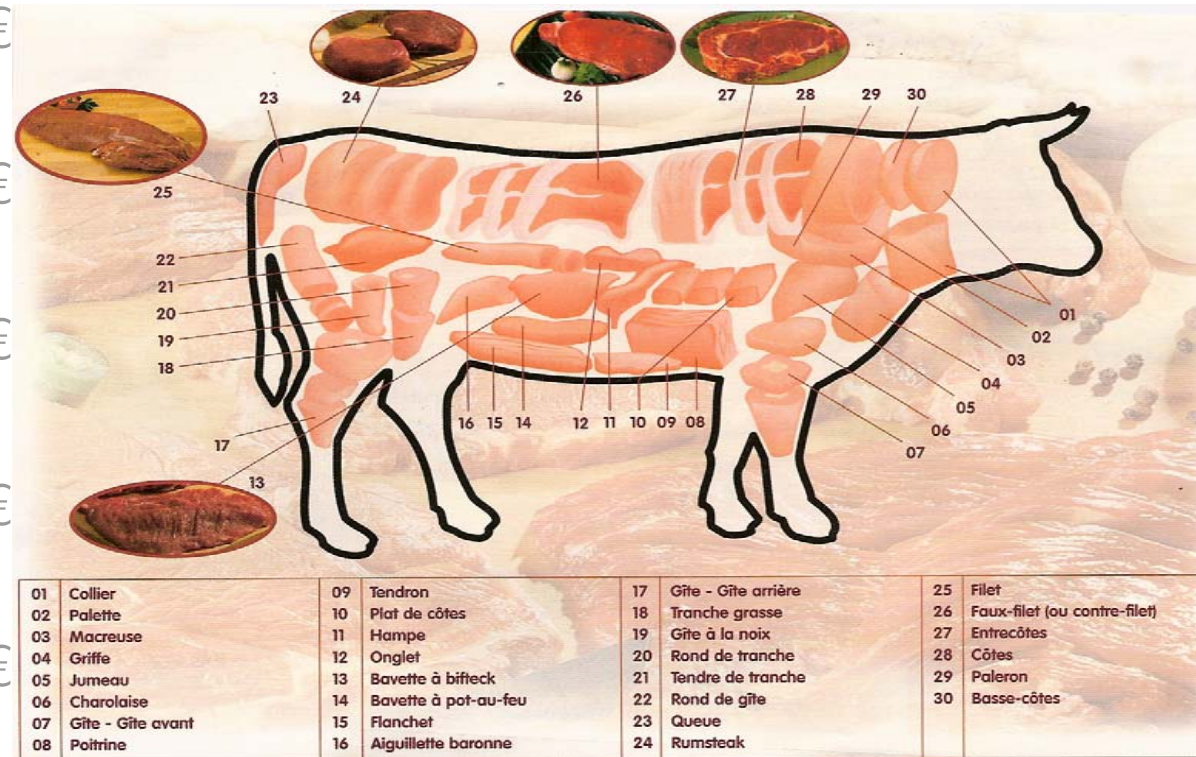
❖ *Filet*

25 €

supplément au menu 6 €

❖ *Côte de Bœuf* pour 2 personnes 29 € / personne

supplément au menu 9 € / pers



Toutes nos viandes bovines sont certifiées Union Européenne

Toutes nos viandes sont accompagnées Salade de Mesclun et Pommes de terre grenailles rissolées

Le Bisfronome

By Richard MOLINA, chef de cuisine

28 euros

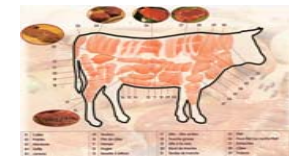
Entrées

- ❖ **Déclinaison autour de a tomate,**
Tiramisu à la tomate et pistou, confiture, gaspacho, glace à la tomate
- ❖ **Melon de Cavaillon,**
Croustillant de Coppa et julienne de jambon cru



Plats

- ❖ **Brochette d'Agneau marinée aux trois poivres,**
Quinoa aux herbes et légumes sauce blanche au Tandoori
- ❖ **La Planche du Boucher** (c.f. carte du bœuf)
Pommes de terre grenaille rissolées et salade de mesclun
- ❖ **L'appel du Grand Large** (c.f. carte de la mer)
Mitonnée de légumes de saison et mousse de crèmes



Desserts

- ❖ **Gaufre au Miel et fruits, sauce chocolat grand cru,**
Petit pot à la pistache
- ❖ **Carpaccio de Melon aux baies roses et pistache,**
Tartare à la menthe fraîche et smoothie à la pastèque
- ❖ **Assortiment de glace ou sorbet à composer**



TVA & service compris -

Carte

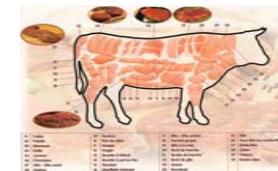
By Richard MOLINA, chef de cuisine

Entrées

- ❖ **Déclinaison autour de a tomate,** 9.50 €
Tiramisu à la tomate et pistou, confiture, gaspacho, glace à la tomate
- ❖ **Melon de Cavaillon,** 9.50 €
Croustillant de Coppa et julienne de jambon cru
- ❖ **Pissaladière à la Noix de Saint Jacques et sésame,** 14.50 €
Saladine de jeunes pousses, vinaigrette au corail
- ❖ **Foie Gras de canard au Beames de Venise,** 14.50 €
Abricot confit à la vanille, petit pain au Sésame

Plats

- ❖ **Brochette d'Agneau marinée aux trois poivres,** 17.00 €
Quinoa aux herbes et légumes sauce blanche au Tandoori
- ❖ **Filet mignon à la cacahuète, crêpe vonassienne,** 24.00 €
Fine ratatouille au Serpolet
- ❖ **La Planche du Boucher** (c.f. carte du bœuf)
Pommes de terre grenaille rissolées et salade de mesclun
- ❖ **L'appel du Grand Large** (c.f. carte de la mer)
Garniture de saison



Fromages / Desserts

- ❖ **Assiette du Maître Affineur** 8.50 €
- ❖ **Le fameux Fondant au chocolat du *Vieux Bistrot*** 8.50 €
- ❖ **Dome glacé à la mangue,** 9.00 €
Méli mélo pétillant aux fruits, glace exotique
- ❖ **Gaufre au Miel et fruits, sauce chocolat grand cru,** 8.50 €
Petit pot à la pistache
- ❖ **Carpaccio de Melon aux baies roses et pistache,** 8.00 €
Tartare à la menthe fraîche et smoothie à la pastèque
- ❖ **Assortiment de glace ou sorbet à composer** 7.00 €