

MENU DU BISTROT

THE BISTROT MENU



ENTREES / STARTERS

Terrine de campagne maison, moutarde à l'ancienne, cornichons et pickles
House-made Country Terrine, Wholegrain Mustard, gherkins and pickled vegetables **10€**

Œuf Mimosa Gourmand, Herbes Fraîches, Paprika Fumé et Chips de Jambon Croustillantes Gourmet
Devilled Egg, Fresh Herbs, Smoked Paprika and Crispy Ham **8€**

Salade de Figues Fraîches, Jambon de Pays Affiné, Fromage de Brebis des Pyrénées et Vinaigrette au Miel et au Xérès
Fresh Fig Salad, Aged Country Ham, Pyrenean Sheep's Cheese and Honey & Sherry Vinaigrette **12€**

Vol-au-vent de ris de veau, sauce au vin blanc et aux herbes fraîches
Veal sweetbreads vol-au-vent with white wine and fresh herb sauce **14€**

Gaspacho Vert de Courgette, Basilic, Citron Vert, Feta et Huile de Basilic
Green Courgette Gazpacho, Basil, Lime, Feta and Basil Oil **10€**

Carpaccio de Tomates Anciennes, Burratina Crémeuse, Vinaigrette à la Truffe et Crumble au Romarin
Heritage Tomato Carpaccio, Creamy Burratina, Truffle Vinaigrette and Rosemary Crumble **15€**

PLATS / MAINS

Entrecôte salades et frites (250g) (GF)
Entrecôte steak (250), cooked to your liking
Frites & salade / Fries & salad **25€**

Karma cassoulet traditionnel du Sud-Ouest, haricots mijotés, confit de canard, saucisse de Toulouse et poitrine de porc
Karma Cassoulet with slow cooked white beans, duck confit, Toulouse sausage and pork belly **22€**

Magret Rôti du Sud-Ouest
Grenaille confite à l'ail, ratatouille provençale et jus réduit
Roasted South-West Duck Breast, Garlic Confit Baby Potatoes, Provençal Ratatouille and Rich Jus **23€**

Tranche de Gigot d'Agneau Grillé, Sauce Verte aux Herbes, Frites Maison et Salade Verte
Grilled Lamb Leg Steak, Green Herb Salsa, French Fries and Mixed Leaf Salad **23€**

Poisson du Marché
Légumes Rôtis, sauce vierge à base d'huile d'olive, tomates en dés, échalotes, basilic, persil, citrons et olives et mascarpone citronné
Market Fish
Roasted Seasonal Vegetables, Sauce Vierge and Lemon Mascarpone **€21**

Suprême de Volaille Fermière
Grenaille confite à l'ail, champignons sautés et jus thym-romarin
Free-range Chicken Supreme, Garlic Confit Baby Potatoes, Mushrooms and Thyme & Rosemary Jus **19€**

Tian Provençal Gourmand
Légumes du soleil, huile de basilic, crumble salé et siphon de parmesan
Provençal Vegetable Tian, Basil Oil, Savoury Crumble and Parmesan **17€**

DOUCEURS / DESSERTS

Tarte Tatin Maison
House-made Tarte Tatin **8€**

Abricot Rôti de Provence
Roasted Provençal Apricots, Lavender Honey and Vanilla Ice Cream **9€**

Mousse Chocolat Grand Cru
Grand Cru chocolate mousse with vanilla ice cream **7€**

Brioche Façon pain perdu
Caramelised Brioche French Toast, Salted Butter Caramel, Rum and Vanilla Cream **8€**

Assiette de fromages
Selection of French Cheeses **10€**

Glaces selon parfums
Selection of Ice Creams **6€**

Tous les produits proviennent de producteurs locaux et sont préparés à partir de produits frais
All products are sourced locally and cooked from scratch

