

COIN SNACKING

Planche charcuterie	9€
Planche fromage	9€
Planche mixte Charcuterie & fromage	16€
Planche Mezze Libanais	16€
Sandwich jambon truffé, comté	12€
Saucisson parmesan & truffe	7€
Jambon Persillé (100g)	9,50€

COIN GRILLADES

25€	Entrecôte Angus, frites maison
60€	Côte de bœuf, frites maison /2 personnes Côte de Bœuf de la ferme de Clavisy
19€	Pluma Ibérique, frites maison

MENU ENFANT 12€

Nuggets & Potatoes ou Cabillaud & purée
1 boule de glace



La carte des boissons

Tous nos produits sont élaborés maisons
Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE

Entrées

Cœufs Meurettes à l'Époisses	9,50€
Pâté en Croûte Richelieu	10€
Crème de Butternut, Noisette	10€
Légumes cuits crus en Chimichurri Vinaigrette aux condiments	12,50€
Tartare de Bœuf (90g), frites maison Bœuf charolais préparé par nos soins	11€

Plats

Risotto de St Jacques au Parmesan	22,50€
Estouffade Bœuf comme un Bourguignon	19,50€
Pot au Feu	19,50€
Blanquette de Veau, légumes de saison	19,50€
Wok de Gambas, émulsion citron gingembre	21,50€
Cabillaud, wok de légumes, émulsion citron gingembre	21,50€
Tartare de Bœuf (180g), frites maison Bœuf charolais préparé par nos soins	18,50€

Desserts

Éclair By Pascal Caffet*	6€
Pâtisserie By Pascal Caffet*	8,50€
Café ou Thé Gourmand	8,50€
Glace à l'Italienne (Pot ou cornet)	4,50€

*Meilleur ouvrier de France & Champion du monde en pâtisserie

Prix indiqués en € TTC, service compris

La carte

Menu

le Bistrot de Norges

experience by 