

# Carte du Bistro

## LES ENTREES

- Ardoise de jambon de porc noir de Bigorre, pain et tomate confite..... 16.00
- Carpaccio de bœuf, petit mesclun aux copeaux de parmesan..... 11.00
- Terrine maison de foie gras de canard, petit pain tiède aux fritons..... 18.00
- 6 huitres spéciales n°3 de chez Gillardeau, chippos grillé et feuille d'huitre..... 19.00
- Entrée menu bistro..... 7.00

## LES PLATS

- Côte de porc noir de Bigorre juste sautée aux haricots Tarbais..... 18.00
- Cuisse de canard confite et grillée à l'ail doux, pommes de terre étouffées en persillade..... 15.00
- Entrecôte grillée, grosses frites et mesclun à l'huile de noix..... 18.00
- Côte de bœuf " blonde d'aquitaine", roseval au jus et os à moelle au gros sel ( 2 pers.)..... 45.00
- Merlu de ligne désossé et rôti à l'Espagnole, pommes de terre sautées au chorizzo..... 18.00
- Plat menu bistro..... 11.00

## LES DESSERTS

- Gâteau mi-cuit mi-cru au chocolat grand cru..... 8.50
- Riz au lait de ma mère aux écorces d'orange confites..... 7.00
- Tarte tatin aux pommes caramélisées, crème légère..... 10.00
- Dessert menu bistro..... 6.00