

Carte du Bistro

LES ENTREES

- Ardoise de jambon de porc noir de Bigorre, pain et tomate confite..... 16.00
- 9 huîtres n°2 de Bouzigues , tartine grillée au beurre salé..... 12.00
- 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, tartine de beurre salé et oyster kress..... 19.00
- Entrée menu bistro..... 7.00

LES PLATS

- Côte de porc noir de Bigorre juste sautée, purée du moment au jus déglacé..... 18.00
- Tranche de gigot de mouton de chez Sabathié à Barèges, ragoût de haricots Tarbais..... 16.00
- Cuisse de canard confite et grillée à l'ail doux, pommes de terre étouffées en persillade..... 15.00
- Sole planché au beurre d'herbes, tian de courgette et tomate au basilic..... 20.00
- Entrecôte grillée, grosses frites et mesclun à l'huile de noix..... 18.00
- Côte de bœuf grillée, roseval au jus (2 personnes)..... 39.00
- 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
- Vacherin glacé aux fraises et à la menthe fraîche..... 10.00
- Dessrt menu bistro..... 6.00