

BISTROT NATURE

Dimanche 1 décembre :

L'ardoise du jour :

- Salade périgourdine de magret de canard, gésier et foie gras : 16,00€
- Bourguignon accompagné de ses carottes et de ses pommes de terre : 16,00€
- Tartelette tatin aux amandes caramélisées et sa crème : 5,00€

Mercredi 4 décembre :

L'ardoise du jour :

- Crottin de chavignol aux noix et au miel : 16,00€
- Blanquette de veau et son riz basmati : 16,00€
- Ile flottante et crème anglaise : 5,00€

Samedi 7 décembre :

L'ardoise du jour :

- Salade de saumon fumée et son œuf poché : 16,00€
- Parmentier de canard : 16,00€
- Crème brûlée à la vanille de bourbon : 5,00€

Dimanche 8 décembre :

L'ardoise du jour :

- Salade périgourdine de magret de canard, gésier et foie gras : 16,00€
- Cassolette de la mer et sa julienne de légumes : 16,00€
- Tartelette tatin aux amandes caramélisées et sa crème : 5,00€

Mercredi 11 décembre :

L'ardoise du jour :

- Crottin de chavignol aux noix et au miel : 16,00€
- Sauté de bœuf à la provençale et semoule : 16,00€
- Ile flottante et crème anglaise : 5,00€

Infos et réservations au :

01 61 10 36 69

0611 36 82 31

Décembre 2019

Samedi 14 décembre :

L'ardoise du jour :

- Salade de saumon fumée et son œuf poché : 16,00€
- Fricassé de volaille sauce aux morilles et son riz basmati : 16,00€
- Crème brûlée à la vanille de bourbon : 5,00€

Dimanche 15 décembre :

L'ardoise du jour :

- Salade périgourdine de magret de canard, gésier et foie gras : 16,00€
- Tartiflette savoyarde et sa salade verte : 16,00€
- Tartelette tatin aux amandes caramélisées et sa crème : 5,00€

Mercredi 18 décembre :

L'ardoise du jour :

- Crottin de chavignol aux noix et au miel : 16,00€
- Bourguignon accompagné de ses carottes et de ses pommes de terre : 16,00€
- Ile flottante et crème anglaise : 5,00€

Samedi 21 décembre :

L'ardoise du jour :

- Salade de saumon fumée et son œuf poché : 16,00€
- Blanquette de veau et son riz basmati : 16,00€
- Crème brûlée à la vanille de bourbon : 5,00€

Dimanche 22 décembre :

L'ardoise du jour :

- Salade périgourdine de magret de canard, gésier et foie gras : 16,00€
- Parmentier de canard : 16,00€
- Tartelette tatin aux amandes caramélisées et sa crème : 5,00€

Samedi 28 décembre :

L'ardoise du jour :

- Crottin de chavignol aux noix et au miel : 16,00€
- Cassolette de la mer et sa julienne de légumes : 16,00€
- Ile flottante et crème anglaise : 5,00€

Dimanche 29 décembre :

L'ardoise du jour :

- Salade de saumon fumée et son œuf poché : 16,00€
- Sauté de bœuf à la provençale et semoule : 16,00€
- Crème brûlée à la vanille de bourbon : 5,00€

ET TOUJOURS :

- Salés :
 - Le burger du bistrot : 14,00€
 - Le Fish and chips : 14,00€
 - Frite : 3,00€
- Sucrés
 - Crêpe au Nutella : 3,00€
 - Crêpe à la confiture : 2,50€
 - Crêpe au sucre : 2,00€
 - Muffin : 3,00€