

# La Carte du BISTROT 1936

## A L'APERO OU EN ATTENDANT LES COPAINS...

• Planchette de charcuteries de la Maison Brielle		15€
• Palourdes de chez Stéphane farcies au beurre aillé	X12	12€
	X24	21€
• Croq Jambon comté truffé	X6	9€
	X12	17€

## HORS D'OEUVRES

• Oeufs Mayo, oignons et lardons crispy		7€
• Huîtres fines de Cancale de chez Stéphane	x6 10€	x12 19€
• Crevettes Bouquet Mayonnaise maison		12€
• Gravelax de Saumon, crème d'aneth, toasts chauds		12€
• Soupe à l'oignon de Roscoff gratinée		10€
• Pâté en croûte maison, chutney de prunes		10€
• Os à moëlle rôti, pain de campagne grillé et beurre aillé		12€
• Foie gras de canard en terrine, pain d'épices au sarrasin maison, chutney pommes d'Armorique		14€

## PLATS CHAUDS

• Coquelet de Janzé rôti, Mousseline de Pomme de terre, jus de volaille		17€
• Tartare de boeuf du Bistrot au couteau, frites maison		18€
• Bourguignon de Paleron de boeuf, coquillettes et légumes de cuisson		20€
• Entrecôte grillée, Beurre Maître d'Hôtel, frites maison		25€
• Filet de boeuf grillé, crème de cèpes, frites maison (supplément Rossini 12€)		32€
• Cassolette de dos de Cabillaud au chorizo, choux fleur		20€
• Filet de Bar à la plancha, fine mousseline et légumes de saison		25€
• Saint-Jacques rôties, risotto aux courges		28€

## DESSERTS

• Notre fameuse Profiterole	10€
• Tatin de Pommes d'Armorique, crème fraîche de chez Sandra	9€
• Baba et son vieux Rhum	12€
• Véritable crème brûlée	9€
• Crêpes Suzette	12€
• Assiette de fromages de chez Sandra	12€

## Menu Adélaïde (le midi, du lundi au samedi)

◦ Entrée, plat, dessert	24€
◦ Entrée, plat ou plat, dessert	19€

Menu enfant (-12 ans)	12€
-----------------------	-----