

# Bistro bistro

---

## ENTRÉES

---

<b>Bisque</b> de homard et fruits de mer*(+2.00)	13.00
<b>Salade</b> César aux chips de prosciutto et parmigiano reggiano	10.00
<b>Feuilleté</b> d'escargots et champignons à la crème d'ail *(+2.00)	13.00
<b>Rillettes</b> de canard et confit d'oignon au porto	12.00
<b>Tartare</b> de saumon et pomme verte à l'asiatique*(+3.00)	14.00
<b>Cassolette</b> de fruits de mer au gratin*(+4.00)	16.00
<b>Potage</b> du moment	6.00

\*\*entrées à supplément en formule 4 services

---

## GRANITÉ

---

<b>Sorbet</b> aux pommes arrosé de cidre	5.00
--	------

---

## PLATS

---

<b>Magret</b> de canard au poivre, miel et vieux balsamique	29.00
<b>Pot-au-feu</b> de la mer... Gros pétoncles & crevettes, palourdes, moules, homard	37.00
<b>Filet</b> de porc au marsala et portabellas	25.00
<b>Pavé</b> de saumon au coulis de poivron doux	28.00
<b>Carré</b> d'agneau (4 côtes) sauce aux herbes de Provence	39.00
<b>Suprême</b> de poulet à la moutarde de Meaux	27.00
<b>Pièce de bœuf</b> du moment	PM

---

## DESSERTS

---

<b>Crème brûlée</b> à la vanille	8.00
<b>Gâteau</b> au fromage Bistrobistro et coulis de petits fruits	8.00
<b>Marquise</b> au chocolat et crème anglaise au Cointreau	9.00

---

### **FORMULE 4 SERVICES**

AJOUTEZ 18.00 À VOTRE PLAT POUR: ENTRÉE/GRANITÉ/DESSERT

---