



BISTROT



DES HAUTS DE LOIRE

*** Onzain ***



LES ENTRÉES • 12€

Pâtes fraîches au moringa « Clarins »
Œuf poché d'Anne Lamy, coquillages.
(Plat 20€)

Soupe de poissons de Loire
Croûtons, aioli vert.

*Carpaccio de queue de bœuf
Chantilly de raifort, salade de légumes.

** Cocotte de légumes, pousses de saison
Jus acidulé aux agrumes, huile d'olive.
(Plat 20€)

*12 Escargots (supplément de 5€)
Beurre d'aromates, noisettes grillées.

LES PLATS • 20€

* Saucisse de carpe aux écrevisses,
juste fumée
Sauce au Côt, échalotes rôties au four.

Biscuit croquant de saumon bien élevé
Semoule de chou-fleur.
Hollandaise beurre noisette.

*Dos de marcassin au vin d'Hypocras
Flanqué d'un pâté chaud, chou aux noix.

La Beuchelle Tourangelle
Tagliatelles (supplément de 5€).

Croustillant de souris d'agneau
Haricots demi-secs. Sucrine. Lard croustillant.

LES DESSERTS • 10€

**Fraîcheur Clarins au lait de coco
Perles du Japon, sorbet mangue
et fruits exotiques

**Le Médecin au sucre d'Antan.

**Mousse chocolat au Gianduja.
Nougatine à la noisette, caramel.

*Soupe d'agrumes à la cardamome verte
Financier au citron vert.

*Paris-Brest aux noix de pécan.

LES FORMULES

33 € ENTRÉE, PLAT, DESSERT

38 € FORMULE BROCHE
ENTRÉE, LBROCHE, DESSERT

15€ • MENU ENFANT*
PLAT / DESSERT

LA BROCHE DU JOUR • 25€

- LUNDI -

*CRÉPINETTE DE VEAU
AUX CÈPES

- MARDI -

BOUDIN BLANC MAISON
SAUCE ALBUFÈRA. CHAMPIGNONS
« BOUTONS »

- MERCREDI -

*POITRINE DE PORC LAQUÉE
AU MIEL

- JEUDI -

GUISSE DE DINDE.
PÂTE DE CURRY/GINGEMBRE

- VENDREDI -

*MAQUEREAU GRILLÉ
NAGE ACIDULÉE. CORIANDRE ET
HERBES FRAÎCHES

- SAMEDI -

*EPAULE D'AGNEAU AUX ÉPICES
DOUCES.

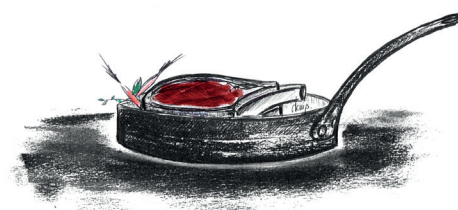
- DIMANCHE -

*CANETON GROISÉ AUX ÉPICES
FARCI DE GÉSRIERS CONFITS ET POMME
TAPÉE

L'APÉRO • 12€

*Le saucisson sec (2 pers)

*La terrine maison
150grs (2 pers) ou 300grs (4 pers + 8€)
Lapin ou pintadeau



LES VIANDES

Pièces de viande à se partager ou non...

Faux-filet de bœuf maturé
1 pers — 32€ / 2 pers — 60€
Supplément « Rossini »
10€/pers

Pointe d'échine de porc servie rosée
(150 gr) 25€

ACCOMPAGNEMENTS • 3€

Céleri et chou rave au jus de viande

**Gratin Dauphinois

**La salade verte et herbes fraîches

*Frites Maison

LES FROMAGES • 10€

**L'assiette de chèvres de la Cabinette

**L'assiette de fromages de Rodolphe
Lemeunier

*SANS GLUTEN

* PLAT VÉGÉTARIEN

* Menu enfant jusqu'à 12ans. L'ensemble de nos plats du semainier et pièces de viande sont garnis.

Pour accompagner nos pièces de viande : jus de viande, beurre d'aromates ou sauce béarnaise.

Toutes nos viandes sont d'origine UE.

PRIX NET TTC