



# 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, aïoli 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 marassin 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 CROISÉ AUX ÉPICES  
FARCI DE GÉSIFIERS 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