



Provocateur de plaisir depuis 1954

## Les Entrées

**Tomates anciennes, Buratta, herbes et pousses**

*de l'Ecovillage, Pesto au basilic* 9€

**La planche de charcuterie maison et Ibérique à partager**

*Terrines maison, lard confit, Serrano, chorizo bellota, Lomo, etc* 14€

**Le carpaccio de bœuf maturé Holstein aux truffes d'été**

*Copeaux de parmesan et roquette* 14€

**Œuf bio parfait, choux fleur et truffes d'été**

*En emulsion de pomme de terre au siphon, croustons* 12€

**Filet de maquereau brûlé, huile de verveine citronnelle**

*Eau de tomate et patates douces* 11€

**Le cœur de saumon gravelax confit à 44° à la vanille**

*Petits pois à la menthe, petit suisse fumé et gel de rhubarbe* 15€

## Les Plats

**Le poulet Tikka Masala, riz basmati** 16€

**Le jambon persillé maison, frites, salade** 18€

**Le Buddha bowl Végé ou à l'émincé de poulet rôti**

*Avocat, tomate, lentilles de Marçq., carottes, tomates, concombre, courgettes  
Vinaigrette au miel et au Xéres* 18€

**La joue de bœuf façon carbonade flamande au pain d'épices**

*Frites au gras de bœuf et petits légumes* 19€

**Le fameux potjewlesch maison bien parfumé**

*Frites au gras de bœuf, salade et sauce Piccadilly* 21€

**Le filet de bar rôti, tomates confites et pignons**

*Risotto et huile de verveine citronnelle* 22€

**L'émincé de pluma Ibérique à la plancha, sauce chorizo**

*Polenta crémeuse, petits légumes* 22€

**Les trois croquettes de crevettes grises artisanales**

*Frites au gras de bœuf, salade, tomate et sauce cocktail* 24€

**Le risotto aux truffes et asperges vertes**

*Emincé de volaille Un best of du bistro* 24€

**Le bel ongle Black Angus Irlandais des chevilleurs**

*Réduction de jus de veau, petits légumes de la ferme d'Arnaud* 26€

**La poêlée de coquilles Saint Jacques au curry thaï**

*Risotto et petits légumes* 26€

**Le chuck flap de bœuf black Angus USA sauce Béarnaise**

*Pièce très persillée et gouteuse, Frites au gras de boeuf* 32€

Le bistro est ouvert le lundi soir et du mardi au samedi, midi et soir.

**Doublez vos points de fidélité le mercredi midi avec la carte gourmandes.**

## Les Desserts

**Le carpaccio d'ananas, citron, vanille et chocolat blanc** 9€

**La tarte au chocolat trop bonne** 9€

**Le crumble fraise/rhubarbe, mousse tagada** 9€

**Le ch'tiramisu** 9€

**Le parfait glacé à la chicorée et au spéculoos** 9€

**Le café gourmand d'Arnaud** 12€

## La ferme de l'Echo Village

Nous sommes un des premiers partenaire de la ferme de l'Echo Village à Santes pour nos légumes, herbes, etc. Ouvert aux particuliers, je vous conseille leurs paniers découverte. Nous travaillons aussi avec la ferme d'Arnaud à Coutiches pour les légumes anciens

## Le menu du midi (sauf weekend)

**Entrée plat ou plat dessert 26€**

**Entrée plat dessert 30€**

Le filet maquereau brûlé, patate douce

Le duo de terrine maison, chutney de rhubarbe

Buratta au pesto, tomates anciennes, pousses d'herbes

\*\*\*

Le filet mignon fumé, sauce aux cèpes

Le thon tataki aux aromates thaïs, risotto

La joue de bœuf façon carbonade flamande

\*\*\*

Le carpaccio d'ananas, sorbet citron basilic

Le crumble fraises/rhubarbe

## Carte des vins



## La sélection du sommelier au verre

VINS BLANCS	12cl	20cl
Bergerac BIO 2021 cuvée de Conti	8€	12€
Anjou blanc les Hardières	7€	11€
Côte du Rhône blanc Delas 2020	7€	11€
Monlouis 2019 Le Rocher des Violettes Weisskopf	8€	12€
Rully 2020 clos de la folie Monopole	12€	17€
Vin moelleux Villa La chambre d'Amour 2020	7€	11€

### VINS ROUGES

Htes Côtes de Beaunes »sur Evelle » 2019 Bonnardot	12€	17€
Saumur Champigny Fabien Duveau <b>Vin nature Bio</b>	8€	12€
Saint Pourçain 2020 terre d'ocre <b>BIO</b>	7€	11€
Coteaux du Lyonnais 2020 « traboule » Cluzel	7€	11€
Cairane 2019 La Gardine	8€	12€

### VINS ROSES

Côte de Provence Cru classé Sainte Roseline	8€	12€
Luberon rosé Val-Joanis 2021	6€	10€

**Le menu enfants jusque 11 ans est offert (1 menu par adulte) Filet de poulet émincé ou filet de poisson, glace fantaisie**

Nous rappelons que pour le bien être de notre équipe, notre restaurant ferme à 15h30 pour le service du midi et minuit au plus tard pour le service du soir.

Merci pour eux