



LE BISTRO

Provocateur de plaisir depuis 1954

Les Entrées

Tomates anciennes, Buratta, herbes et pousses

de l'Écovillage, Pesto au basilic 9€

La planche de charcuterie maison et Ibérique à partager

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

Le carpaccio de bœuf maturé Holstein aux truffes d'été

Copeaux de parmesan et roquette 14€

L'œuf bio parfait, choux fleur Dubarry, truffes d'été

En émulsion de pomme de terre au siphon, croutons 10€

Tartare de thon façon Pierre Gagnaire

Sauce Ajo blanco, glace au soja et fond de veau 11€

Le saumon gravelax confit à 44° à la vanille

Crème de petits pois à la menthe, petit suisse fumé et gel de rhubarbe 15€

Les Plats

Le poulet Tikka Masala, riz basmati 16€

Le Buddha bowl Végé ou filets de poulet jaune snackés

Avocat, lentilles de Marq en Baroeul, carottes, tomates, courgettes, etc 15€

Le Parmentier de canard à l'huile de truffes, salade 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€

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

Polenta crémeuse, petits légumes 22€

Les trois croquettes de crevettes grises artisanales 44%

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

Le filet de bar rôti, vrais jus de veau

Risotto aux champignons et navets longs 20€

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 de Boulogne sur Mer

Risotto de riz noir, citronnelle et shitakés 26€

Le chuck flap de bœuf Black Angus USA sauce Béarnaise

Pièce très persillée et gouteuse, Frites au gras de boeuf 30€

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

Entrée plat ou plat dessert 26€

Entrée plat dessert 30€

Œuf bio, choux fleur, émulsion truffe d'été

La poêlée d'asperges vertes, tomates confites, parmesan
Buratta au pesto, tomates anciennes, pousses d'herbes

Le parmentier de canard à l'huile de truffes, salade

Le poulet tikka masala, riz basmati

Le filet mignon fumé de porc, jus au chorizo

Le carpaccio d'ananas, sorbet citron basilic

La tarte au chocolat trop bonne

Carte des vins



La sélection du sommelier au verre

VINS BLANCS	12cl	20cl
Luiberon 2021 Val Joanis	7€	11€
Pays d'Oc 2021 Chardonnay Cent pour Cent	7€	11€
Sancerre 202 Château de Sancerre	12€	17€
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€
Tautavel 2019 Héritage G. Bertrand	7€	11€
Pic Saint Loup 2020 Ch de Lancyre	9€	13€
Beaujolais 2019 cuvée à l'Ancienne Joubert	7€	11€
Saint Joseph 2019 La Gardine	8€	12€
VINS ROSES		
Côte de Provence Cru classé Sainte Roseline	8€	12€
Luiberon 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