

# A emporter sur place

## Nos Entrées à emporter

Coeur de saumon fumé maison au pesto 10€

Burrata, tomates cerise, roquette 8€

*Pesto et fruits secs*

La planche de charcuterie maison et Ibérique à partager

*Terrines, lard confit, Serrano, chorizo bellota, Lomo, etc* 10€

La boîte de sardines « petites » Ramon Pena 7€

*Beurre d'algues*

La poêlée d'asperges vertes aux tomates confites 8€

*olives noires et copeaux de vieux parmesan*

## Les Plats à emporter

Les tagliatelles carbonara au lard fumé maison 8€

Le wrap de salade César au saumon fumé 10€

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

*Frites au gras de bœuf et petits légumes* 12€

Le fameux potjewesch maison bien parfumé

*gratin dauphinois,, salade et sauce Piccadilly* 12€

Les Coquilles Saint Jacques au curry Thaï 18€

*risotto crémeux et petits légumes*

Le carré de porcelet confit et fumé 15€

*sauce truffe, gratin et petits légumes*

Le filet de bar à la crème de truffes €

*tomates confites, artichauts et oignons rouges*

Le risotto au citron et asperges vertes 9€

*au safran*

L'onglet Angus Irlandais 300 gr à l'échalote 15€

*Gratin dauphinois, petits légumes, jus de veau réduit*

La pomme de ris de veau de cœur aux fenouil sauvage

*asperges, carottes, jus de veau réduit* 20€

## Les desserts à emporter

Le crumble fraises rhubarbe, siphon fraises tagada\* 7€

Le tiramisu au spéculoos dans son verre \* 7€

le baba au rhum, crème vanillée, cerise amarena 7€

(verre rendu = 1€)

## Les vins à emporter

### Vins Blancs à emporter

Côte de Provence Blanc 2019 dom de Revaou €10

Chablis Grand Regnard 2019 29€

Touraine 2020 Pointe d'agrumes FX Bart €10

### Vins rouges à emporter

VDF 2021 Syrah La chypagne JM Gerin 12€

St Nicolas de Bourgueil FX Bart €14

Côte Rotie Blonde du Seigneur 2019 Vernay €69

Chorey Lés Beaune 2018 Les Baumonts Arnoux  
€22,90

La Croix Saint Estèphe 2017 €27

(Le Crock, domaine Cuvelier)

### Rosé à emporter

Côte Provence Lalonde Le 8 Ch. Valentine 18€

### Champagnes à emporter

Champagne Laurent Perrier Rosé €67,00

Champagne Bauser €21,00

### Vins Moelleux à emporter

Uby bio Moelleux 8€

**- 50% sur tous les vins à la carte du  
Bistro (sauf exceptions)**

Les plats sont préparés à la minute.. Pour une  
commande après 14h30 pour le soir, préférez une  
réservation par téléphone pour retrait à partir de  
19h30.

\* Liste des risques allergènes: Céleri, Céréales, Crustacés, Œuf, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques

Nous cuisinons exclusivement des produits frais, de saison, et en priorité les légumes des fermes avoisinantes.  
Nous plébiscitons les légumes de l'Echo village à Santes