



Provocateur de plaisir depuis 1954

Les Entrées

Velouté de butternut coco curry, graines de courges
7,50€

Crème de lentilles, œuf parfait et émulsion foie gras **8.50€**

Cœur de saumon fumé, purée fumée, caviar de hareng,
Gressin **12€**

Soupe de polenta à la truffe noire fraîche
Et à l'emmental **12€**

La langue Lucullus au foie gras frais maison
Toast Brioché (la même recette depuis 1961) **14€**

Le pâté en croute maison de canard, foie gras et ris de veau
Confiture de vieux garçon **15€**

Les Plats

Le wrap de salade César aux filets de poulet jaune snackés
Copeaux de parmesan, croutons, œuf parfait, sauce César **18€**

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 magret de canard fumé, sauce aux cèpes
gratin dauphinois **20€**

Le fameux potjewlesch maison bien parfumé
Frites au gras de bœuf, salade et sauce Piccadilly **21€**

Le filet de bar rôti sur peau, condiment amer au pomelos
Purée de choux fleur brûlé au beurre noisette **22€**

L'émincé de pluma Ibérique à la plancha, sauce au chorizo
Polenta crémeuse, petits légumes **23€**

Le risotto aux truffes fraîches et asperges vertes
Emincé de volaille Un best of du bistro **24€**

La poêlée de coquilles Saint Jacques de Boulogne sur Mer
Linguines aux girolles légèrement crémeuses **26€**

La côte à l'os de bœuf maturé 450gr sauce Béarnaise
Frites au gras de bœuf, petits légumes **28€**

La pomme de ris de veau de cœur aux épices de spéculoos
Oignon et fenouil confit au miel et au cumin, mascarpone **34€**

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

Remise 8% 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 dôme caramel poire **9€**

Le finger yuzu et batonnets de meringue **9€**

Le Paris-Brest maison **9€**

Le Chtiramisu **9€**

Le café gourmand de Luca **11€**

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

Le menu du midi

Entrée plat ou plat dessert **24€**

Entrée plat dessert **28€**

Velouté de butternut coco curry

Cœur de saumon fumé, purée fumée, caviar de hareng

La soupe de polenta à la truffe fraîche melano

Le magret de canard, sauce aux cèpes

L'onglet poêlé à l'échalote, frites au gras de boeuf

Le plat du jour à **14€** (sup au-dessus de 14€)

Le chtiramisu

Le Paris-Brest

Carte des vins



La sélection du sommelier au verre

VINS BLANCS	12cl	20cl
Montlouis 2019 Touche Mitaine Rocher Violettes BIO	7€	11€
Valencay 2020 Le Cloux Delorme	7€	11€
Saint Pourcain 2020 Instant T BIO	7€	11€
Côtes de Provence Lalonde 2020 Maravene BIO	8€	12€
Petit Chablis 2020 William Feve	9€	14€

VINS ROUGES

Monthelie 2018 château de Monthelie BIO	11€	17€
Riscal Tempranillo 2019	7€	11€
Bordeaux Castillon 2016 ch. Peyroux BIO	8€	12€
Coteaux du Lyonnais 2020 Clusel Rauch Traboule	6€	9€
C comme Ca F Palaccio VDF 2017 BIO	7€	11€

VINS ROSES

Côte de Provence Rosé cru classé Pointe du Diable	8€	12€
---	----	-----

Le menu enfants jusque 11 ans est offert (1 menu par adulte)

Filet de poulet émincé ou filet de poisson, glace fantaisie