

A emporter sur place

Nos Entrées à emporter

Cœur de saumon fumé maison au pesto 10€

Paté en croute au canard, foie gras, ris de veau 12€
toast brioché, compotée de figues

buratta crémeuse, pesto basilic 10€
tomate ananas

La boîte de sardines « petites » Ramon Pena 7€
Beurre d'algues

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€

La joue de bœuf façon carbonade flamande au pain d'épices
Gratin dauphinois 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 pluma Ibérique à la plancha au chorizo 15€
, gratin et petits légumes

tataki de thon aux aromates thaï 16€
tartare de mangue et tomates, riz basmati

Le risotto au citron et asperges vertes 14€
grosses gambas, roquette

La noix entrecôte de bœuf Black Angus 16€
Sauce marolles, gratin dauphinois, petits légumes,

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 7€

Baba au rhum, crème vanillée, cerise amarena 7€

La finger chocolat aux épices

Le ch'tisramisu au spéculoos 7€
(verre rendu = 1€)

Les vins à emporter Pour accompagner votre repas

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

St Nicolas de Bourgueil FX Bart €14

Chorey Lés Beaune 2018 Les Baumonts Arnoux €24

Pessac Léognan ch. Plantade 2021 €20

Rosé à emporter

Côte Provence Lalonde domaine Révaou 12€

Champagnes à emporter

Champagne Laurent Perrier Rosé €67

Champagne William Saintot €28

Champagne Moët et Chandon €35

Vins Moelleux à emporter

Grave Moelleux Fleur des Pins 14 €

**- 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'Écho village à Santes