

# Coté Bistrot

Côté Bistrot, notre offre gastronomique se présente sous forme de plats à partager au centre de la table ou à déguster de façon individuelle. Ainsi, le concept des "tapas" est transformé et fait un pas en avant, créant une ambiance surprenante et décontractée parmi les clients. La carte offre des plats au style résolument moderne ainsi que des propositions plus traditionnelles, de la cuisine Méditerranéenne.

## Nos entrées

*Toutes nos entrées peuvent être partagées sur simple demande*

* Velouté d'asperges au lait de coco, curry, pointes d'asperges en tempura	9 €
* Croquettes de Pied de cochon, sauce gribiche et salade	9 €
* Fricassée de seiche en persillade, sauce vierge et caviar d'aubergine	9 €
* Accras de morue et chair de crabe, salade, condiment aux olives noires	9 €
* Millefeuille de sardines en escabèche	9 €
* Salade de foies de volailles au vinaigre de framboise, haricots verts	9 €
Jambon Bellota - 50 g	15 €
Jambon Bellota - 100 g	30 €
Assortiment de charcuterie ibérique et de fromage	16 €

## Menu 31 €

Entrée, plat, dessert  
(Plats mentionnés par \*)

 *Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*

## Nos plats

* Burger d'agneau confit au romarin, chèvre frais aux herbes, frites maison	17 €
* Tataki de bœuf de l'Aubrac, mâche et déclinaison de betteraves	17 €
* Dos de merlu, sauce « raïto », salade de pomme de terre amandine	17 €
* Pluma de cochon Duroc de Bataillé, sauce cidre, tombée d'épinards	17 €
* Filet de rascasse poêlée, fondue de fenouil, vierge de légumes à la coriandre	17 €
* Risotto crémeux roquette et citron confit, palourdes au beurre d'ail	17 €
Côte de bœuf de l'Aubrac maturée (pour 2 personnes, environ 1 kg)	59 €

### Garniture supplémentaires :

Frites maison	4 €
Risotto crémeux	4 €
Légumes du moment	4 €

## Nos desserts

Assiette de fromages	10 €
* Tarte aux fraises, crème vanille	8 €
* Baba au rhum maison, salade de fruits frais	8 €
* Le Paris Brest du Petit Jardin	8 €

## Formule déjeuner

Du mardi au samedi hors jours fériés

Plat + café gourmand : 21 €

(Plats mentionnés par \*)