

Tapas à partager (ou pas) :

• Pan con tomate & jambon sec	6€	• Brochette de bœuf & Bistro'pomme*	7€
• Toast caviar de tomate & ricotta	6€	• Brochette de canard & Bistro'pomme*	7€
• Le pâté de mon boucher-charcutier	8€	• Brochette de crevette (shrimp) au pesto & Bistro'pomme*	7€
• Planche de fromages locaux	15€	• Trio de brochettes & Bistro'pomme*	20€
• Planche de charcuteries locales	15€		
• Planche mixte	15€		
• Tome de Brebis Bio de Lacaune au lait cru & miel de Daniel Z. (Sheep's milk cheese & honey from Daniel Z.)	7€		

ASSORTIMENT DE TAPAS chaud & froid :

• Pour 1 personne	17€
• Pour 2 personnes	30€

Salades

*Bistro'Pomme = Pommes de terre grillées au four avec sauce au fromage frais, échalotte & ciboulette.
(Baked potato with shallot, chive & cottage cheese sauce)

- **Hauts-Cantons** : Salade, tomate, roquefort, noix, raisins secs, croûtons, œuf dur, lardons 13€
(Salad, tomato, Roquefort, nuts, raisins, croutons, hard-boiled, bacon bits)
- **Borio** : Salade, tomate, pomme de terre, oignon rouge, œuf dur, bougnette snackée (spécialité charcutière locale faite de mie de pain, lait, œuf, jambon et lard) 13€
(Salad, tomato, potatoes, red onion, hard-boiled, snacked "bougnette")
- **Légumes grillés** : Salade, tomate confite, courgette grillée, aubergine grillée, artichaut confit, pesto maison 13€
(Salad, tomato confit, zucchini, eggplant, artichoke, pesto)

Supplément Truite fumée : 2,50€ (extra charge smoked trout 2,50€)

Galettes au sarrasin

Toutes les galettes sont accompagnées de salade

- **Complète** : Jambon, oeuf, emmental râpé (ham, egg, cheese) 10€
- **Papy** : Oignon confit, boudin, pommes cuites (Pickled onions, black pudding, baked apples) 12€
- **Gabachs** : Viande hachée de boeuf, oeuf, crème, emmental râpé (minced beef, egg, cream and cheese) 12€
- **Popéye** : Epinards, truite fumée, oeuf, emmental râpé (spinach, smoked trout, egg, and cheese) 13€

La formule du vendredi midi :

14€

1 galette sarrasin ou 1 tartine (sauf la Gourmande)

+
1 crêpe au choix :
sucre, jus de citron, chocolat
ou 2 boules de glace



Idées Bistro



- **Gambas à la plancha** : 6 gambas avec au choix sauce pesto ou persillade fraîche ou 1/4 de citron. Servies avec salade & Bistro'pomme* 18€
(6 gambas with pesto sauce or fresh parsley & garlic or just a slice of lemon, with salad & Bitro'pomme*)
- **Grillade du boucher** : Tranche de bœuf de notre artisan boucher à Labastide Rouairoux, servie avec salade & Bistro'pomme* 20€
(Grilled beef from our butcher, with Bistro'pomme* and salad)
- **Pavé de truite à la plancha** : avec au choix sauce pesto ou persillade fraîche ou 1/4 de citron. Servie avec salade & Bistro'pomme* 17€
(Trout steak à la plancha with salad & Bistro'pomme*. Choose your sauce : pesto, fresh parsley & garlic or just a slice of lemon)
- **Gratin de gnocchis à la carbonara** : Gnocchis, lardons, crème, herbes de Provence, emmental. 15€
(Gnocchi gratin with bacon, cream and provencal herbs, cheese)
- **Gratin de gnocchis aux légumes du soleil** : Gnocchis, courgette & aubergines grillées, sauce aux tomates confites, emmental 15€
(Gnocchis gratin with zucchini & eggplant confit, tomato sauce, cheese)
- **Notre fondue aux 3 fromages Bio du Tarn** : Pour 2 personnes minimum. Par personne : 16€
Supplément cèpes 3€ par personnes. Nos fondues sont accompagnées de salade

Tartines

Belle tranche de pain Bio local, farine semi-complète, surmontée de différents ingrédients. Servie chaude, avec salade & Bistro'pomme*

- **Végétarienne** : Légumes grillés marinés (tomate, courgette, aubergine, artichaut), pesto, 14€
(Grilled vegetables : tomato, eggplant, zucchini, artichoke, pesto, salad & Bistro'pomme*)
Supplément Truite fumée : 2,50€ (extra charge smoked trout 2,50€)
- **Etable** : Caviar de tomate, jambon de pays, camembert, persillade 14€
(country ham, tomato, camembert, parsley, salad & Bistro'pomme*)
- **Tarnaise** : Oignons confits, figues séchées, tranches de magret de canard fumé 15€
(Pickled onions, dried figs, smoked duck breast slices, salad & Bistro'pomme*)
- **Gourmande** : Duxelle de cèpes persillés, foie gras de canard poêlé 17€
(mushroom with parsley, slices of fried duck foie gras, salad & Bistro'pomme*)