

## Entrées et tapas, à partager ou pas...



### L'escargot

En mille-feuille, caviar d'aubergine et persillade. 12 €

~

### Le bœuf

En carpaccio à l'huile d'olive extra vierge. 11 €

~

### L'artichaut

En velouté à l'huile de truffe. 11 €

~

### Le foie gras de canard

En terrine et confit du moment. 15 €

~

### La charcuterie

Assortiment ibérique des frères Vezzani. 14 €

~

### Le camembert

Rôti au miel et aux herbes de Provence. 11 €

~

### Le cheeseburger

Planche de 5 mini burgers. Bœuf, comté et confit d'oignon. 12 €

~

### Le thon

En tataki, à l'avocat et noisettes grillées. 12 €

~



Sans gluten



Plats végétariens

BISTROT DE

**FONTCAUDE**

# Nos plats



## La noix de Saint-Jacques

Risotto, épaule de Pata Negra et jus de viande. 24 €

~

## Le burger

Bœuf Black Angus et foie gras poêlé. 22 €

~

## Le bœuf

Filet de bœuf, pain perdu, oignons confits et crémeux de panais. 26 €

Façon Rossini. +5 €

~

## Le bœuf maturé

Entrecôte de 400g, frites maison et sauce au poivre vert. 24 €

~

## Le poisson

Sauvage et selon arrivage. Garniture d'inspiration. 23 €

~

## Les pâtes

Faites maison aux giroles ou cèpes. 18 €



~

## Le canard

Magret laqué à l'orange, pommes de terre et butternut rôtis. 22 €



Plats végétariens



Sans gluten

BISTROT DE

**FONTCAUDE**

# Nos desserts



## Les marrons

Vacherin au praliné et vanille. 8 €

~

## Le chocolat

Fondant au chocolat, glace vanille et crème anglaise. 9 €

~

## La tarte

Aux potimarrons, noix de Pécan et cannelle. 8 €

~

## Les agrumes

En suprême, zestes confits et granité Cointreau. 8 €



~

## Les fromages

Planche de fromages AOP, miel et fruits secs. 14 €



~

## Le café gourmand

Pâtisseries maison et café. 10 €



Plats végétariens



Sans gluten

#

Liste des allergènes  
disponible sur  
simple demande.

BISTROT DE

**FONTCAUDE**