

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 4 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**