

# Entrées



Ecrevisse mayonnaise, pain brioché, chips de topinambour 13<sup>€</sup>

~

Thon juste saisi, jeunes poireaux en vinaigrette et œuf façon mimosa. 13<sup>€</sup>

~

Salade fraîcheur avocat, concombre, yaourt à la grecque,  
cumin et coriandre 8<sup>€</sup>

~

Tartare de bœuf à la Dijonnaise, champignon de Paris et huile de persil

13<sup>€</sup>

~

Poulpe de roche, pomme de terre à l'huile d'olive et olive à la grecque

14<sup>€</sup>

~



Plat végétarien



Sans gluten



Recette diététique

BISTROT DE

**FONTCAUDE**

# Plats



Filet de bar à la plancha, crème de fenouil, fenouil croquant et citron confit

17<sup>€</sup>

~



FONTCAUDE

Bouillon asiatique végétarien, vermicelles de riz, petits légumes.

14<sup>€</sup>

~



FONTCAUDE



Petit tacos de porc confit, caramel de soja, choux blanc et coriandre.

15<sup>€</sup>

~

Burger de Fontcaude, civet de champignons au vin rouge, Comté affiné,  
frites fraîches et sauce tartare.

17<sup>€</sup>

~

Nos grillades au choix, aligot, salade de mâche à l'huile de noix et  
sauce vigneronne.



Saucisse de l'Aveyron 16<sup>€</sup> // Entrecôte 22<sup>€</sup> // Onglet 17<sup>€</sup> // Hampe 17<sup>€</sup>

// Côte de bœuf pour 2 personnes (1,2kg) 63<sup>€</sup> // poulpe de roche 21<sup>€</sup>

~



lat végétarien



Sans gluten



Recette diététique

BISTROT DE

**FONTCAUDE**

# Desserts

La part de tiramisu, crème légère au mascarpone et poudre de cacao 7<sup>€</sup>

~

Moelleux au marron d'Ardèche, ganache montée chocolat au lait et crème glacée au marron. 8<sup>€</sup>

~

Poires pochées à la vanille, spéculos au cacao, crème légère au mascarpone et sorbet poire. 8<sup>€</sup>

~

Fraicheur de clémentine, meringue acidulée et sorbet clémentine 8<sup>€</sup>

~

Macarons au charbon végétal, crémeux yuzu et sorbet coco. 7<sup>€</sup>

~

Assiette de fromages affinés 7<sup>€</sup>

~

Café gourmand 9<sup>€</sup>



Liste des allergènes  
consultable sur demande.

BISTROT DE

**FONTCAUDE**