

BISTRO

BAR & à Tapas & à Vins

FORMULE DÉJEUNER 19 €

Verrine Entrée, Plat du Jour & Verrine Dessert

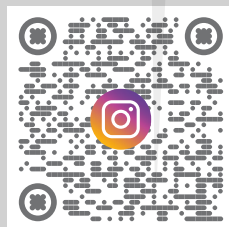
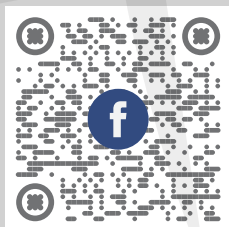
Servie le midi hors WE et jours fériés

MENU ENFANT 14 €

1 Poisson OU 1 Viande & 1 Glace au lait

Le Bistro d'Hervé • 47 rue Brescou • 34300 Agde
Tél. : 04 67 62 30 69 • Mail : bistroherve@gmail.com

www.lebistrodherve.com



Les prix indiqués s'entendent en Euros, T.V.A 10% incluse & service compris.

Nous vous signalons que nous travaillons avec des céréales et les produits à base de ces céréales, des crustacés et produits à base de crustacés, des œufs et produits à base d'œufs, des poissons et produits à base de poissons, des arachides et produits à base d'arachides, du soja et produits à base de soja, du lait, des produits laitiers et produit à base de lait, des légumes, des fruits et des fruits à coque, du céleri et des produits à base de céleri, de la moutarde et produits à base de moutarde, des produits à base de graines de sésame, des mollusques et des produits à base de mollusques ainsi que des Anhydride sulfureux et sulfites et produits à base de lupin utilisés dans le vin par nos amis viticulteurs. Nous travaillons également des viandes bovines dont l'origine est affichée à l'accueil, des volailles, des abats, des gibiers le tout suivant les saisons et les arrivages. Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 « relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées » nous sommes dans l'obligation de vous le signaler et le tout sans obligation de la part de nos autorités compétentes d'avoir subi une formation ou un quelque diplôme afin de pouvoir exercer le métier de restaurateur. . .

POUR COMMENCER...

- Oeuf poché façon «Meurette», lardons, champignons et oignons caramélisés • 12€
- Comme pour une salade Niçoise avec tout ce qu'il faut dedans, mais d'ici • 12€
- Saumon mariné, taboulé de choux fleur, éclats de noisettes et dressing sauce • 13€
- Raviole de crevettes aux petits légumes, bouillon de racines à la citronnelle et gingembre • 14€
- Ceviche de poisson au citron vert, lait de coco, avocat et oignons rouges • 13€

LES VIANDES

- Filet de canette cuit sur la peau, taboulé de quinoa, abricots secs, sauce aigre douce • 22€
- Suprême de poulet fermier, poêlée de légumes et jus de viande corsé • 21€
- Epaule d'Agneau confite à la fleur de thym, Caponata et vinaigrette de tomates • 23€
- Onglet de boeuf fumé aux sarments de vigne, sauce Raïta, pommes frites • 26€
- Tartare de boeuf au choix :
Traditionnel, Parmesan ou Aller-Retour
«Spicy Fries» • 20€

«Les provenances des viandes sont affichées à l'accueil»

LES POISSONS

- Bar rôti, gnocchis à la crème citronnée, pousses d'épinards et pesto de pistaches • 24€
- Cabillaud, céleri, espuma aux citrons grillés, huile d'olive biologique et noisettes grillées • 23€
- Tentacule de poulpe, risotto au parmesan, cébette rôtie, bisque perlée • 24€
- Calamards à la plancha, piperade au chorizo Ibérique, tomates et sumac • 23€
- Risotto végétarien • 20€

...ET POUR TERMINER

- Brioche façon pain perdu, caramel laitier au beurre salé • 9€
- Tiramisu, pâte à tartiner à la noisette, café et biscuits cuillère • 9€
- Baba au rhum arrosé, crème battue au sucre glace • 10€
- Gros macaron, framboises et litchis, mousseline à la vanille et coulis de fruits rouges • 10€
- Coulant au caramel, glace vanille et tuile au Carambar • 9€
- Mi-cuit au chocolat, glace vanille et crème anglaise poudrée de cacao • 9€
- Pélardon, huile d'olive et fleur de sel • 10€

SUGGESTIONS «COUPS DE COEUR DU CHEF» AFFICHÉES AU TABLEAU NOIR

Au gré des saisons et suivant les arrivages