

BISTRO BAR & à Tapas à Vins

FORMULE DÉJEUNER 19 €

Verrine Entrée, Plat du Jour & Verrine Dessert

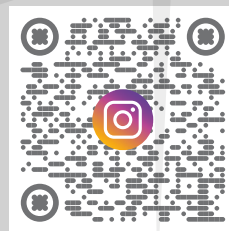
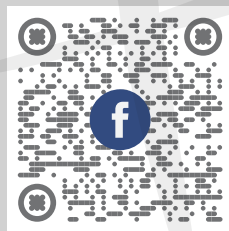
Servie le midi hors WE et jours fériés

MENU ENFANT 14 €

(10 ans)

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 • 13€
 - Fin feuilleté de Pimientos del Piquillo farci d'une brandade Nîmoise • 12€
- Poireaux «Mimosa» rôtis au four, sauce Romesco blanche, câpres et persil simple • 13€
 - Crème de potiron, éclats de noisettes torréfiées et coeur de Burrata • 14€
- Carpaccio de bar de Galice au citron vert, amandes éclatées, huile d'olive vierge • 14€
 - Pizzetta au saumon mariné, sour cream, cébettes et caviar de harengs • 13€

LES VIANDES

- Suprême de poulet fermier, risotto crémeux au vieux parmesan et jus de viande • 23€
 - Côte de cochon Tirabuixó, blanquette de champignons, lardons et oignons caramélisés • 23€
 - Souris d'agneau en 7 heures, confit de légumes oubliés au Vadouvan • 25€
 - Chuck Flap de Black Angus, sauce Tigre qui Pleure, pommes Grenaille • 26€
- Côte première de veau, jus à l'ail, purée de pommes de terre • 24€
- Tartare de boeuf accompagné de pommes de terre frites : Traditionnel, Thaï, Parmesan ou Aller-Retour • 21€

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

LES POISSONS

- Tataki de thon pané aux graines de sésame, wok de légumes verts, sauce soja et crème de wasabi • 25€
 - Tronçon de lotte, légumes de saison, bisque de crustacés perlée de pistou • 24€
 - Gambas rôties, Pipe Rigate, concassée de tomates, pousses d'épinards, crème et parmesan • 24€
- Dos de maigre, artichauts vivement sautés, crème d'anchois et jus de viande • 24€
- Tentacule de poulpe, coulis de cacahuètes, mousseline de panais • 25€
 - Risotto végétarien • 21€

...ET POUR TERMINER

- Brioche façon pain perdu, caramel laitier au beurre salé • 10€
 - Baba au rhum arrosé, crème battue au sucre glace • 11€
 - Croustillant citron-framboises au miel, sorbet citron • 10€
 - Pavlova mangue, coulis aux fruits de la passion • 10€
- Tartelette sablée au pamplemousse rose, crème légère et sorbet citron • 10€
- Coulant au chocolat, tuile au grué de cacao et glace au fromage blanc • 10€
- Cheesecake aux Spéculoos, cerises Amarena et coulis de fruits rouges • 11€
 - Mi-cuit au caramel, tuile au Carambar, glace à la gousse de vanille • 10€
 - Pélardon, huile d'olive et fleur de sel • 11€

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

Au gré des saisons et suivant les arrivages