

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 €

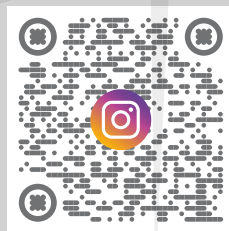
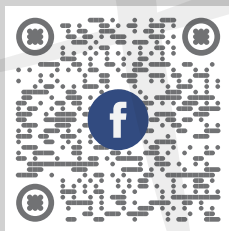
(10 ans)

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

FERMETURE : Dimanche & Lundi

SERVICE : 12^H00 à 14^H30 / 19^H30 à 22^H00



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...

- Pleurotes poêlés en persillade, oeuf poché et bouillon de poule crémeux • 15€
 - Crème de maïs, tartare de saumon et pop corn aux épices douces • 14€
 - Mijoté de lentilles, copeaux de jambon Ibérique, croûtons et noisettes • 14€
- Rouleau d'aubergine confite, tomate, parmesan, roquette frite et condiments • 13€
 - Ravioli de légumes, maquereau fumé, bouillon gingembre, citronnelle, coriandre et citron vert • 13€

LES VIANDES

- Suprême de poulet fermier, risotto crémeux au vieux parmesan et jus de viande • 24€
 - Noix d'entrecôte Angus, pommes de terre frites, sauce au poivre • 29€
- Tournedos de cochon du Mont Ventoux, purée à la Tartufata et jus de viande • 27€
 - Grenadin de veau cuit rosé, gremolata, artichauts poivrades caramélisés et parmesan • 26€
 - Tartare de boeuf accompagné de pommes de terre frites :
Traditionnel, Parmesan basilic ou Aller-Retour • 21€
«Les provenances des viandes sont affichées à l'accueil»

LES POISSONS

- Dos de cabillaud cuit basse température, espuma d'oignons, champignons et cébettes • 24€
 - Pavé de lieu noir à la plancha, poêlée de gnocchis à la crème de parmesan et basilic • 25€
- Tataki de thon, légumes grillés, crème de wasabi et citron confit • 25€
 - Risotto végétarien • 21€

... ET POUR TERMINER

- Brioche façon pain perdu, caramel laitier au beurre salé • 11€
 - Baba au rhum arrosé, crème battue au sucre glace • 12€
 - Pavlova mangue, coulis aux fruits de la passion • 10€
 - Mi-cuit au chocolat en cappuccino, glace vanille • 11€
- Cookie, pépites de chocolat, noisettes, macadamia, crème glacée • 11€
 - 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