

# CARNET DE VOYAGE

**LE MIDI** Hors WK et jours fériés

**FORMULE DEJEUNER 20 €**

Servie sur une planche :

Verrine entrée, plat du jour, verrine dessert

**TABLEAU NOIR**

**AU GRÈS DES SAISONS**

Suggestions « COUP DE COEUR DU CHEF »

**PHASE 1**

**PLEUROTÉS 18 €**

Poêlés en persillade, bouillon de poule crémeux et oeuf mollet

**AVOCAT CREVETTES 18 €**

Servi en croûte, mayonnaise au Wasabi, cébettes et citrons verts

**BOHEMIENNE 18 €**

Aubergine à la tomate, copeaux de parmesan, glace à la moutarde et vinaigre balsamique

**CRUDO DE SAUMON 19 €**

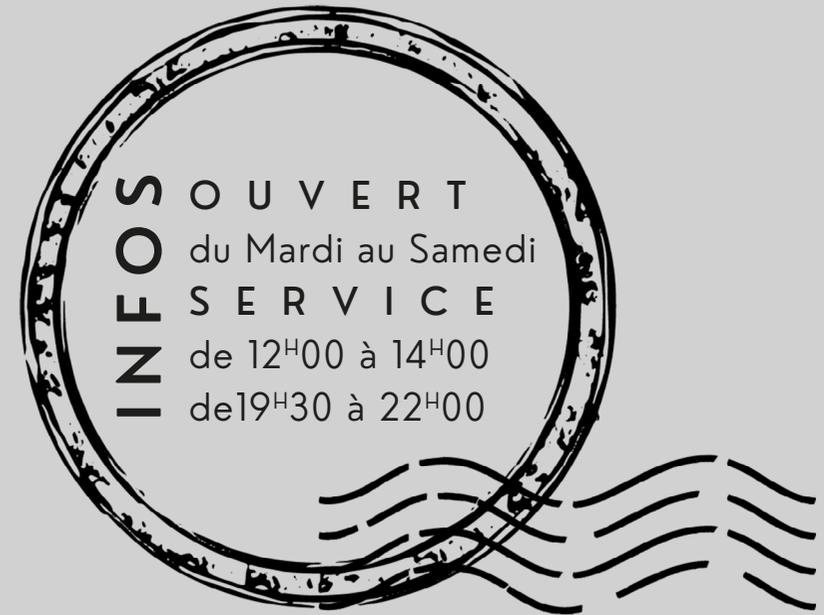
Tranches marinées, orange, passion, huile de sésame, condiments d'avocat

**POIREAUX 18 €**

Cuits en terrine, vinaigrette tiède, oeuf poché et friture de poireaux

**ARTICHAUTS 17 €**

Servis en crème, d'autres frits, noisettes torréfiées, huile de noisettes et «sour cream» citronnée



**ENFANTS** (10 ans)

**MENU 14 €**

Un poisson ou une viande, glace au lait

**PHASE 2**

**LES TARTARES DE BOEUF**

Accompagnés de pommes de terre frites :

**LE TRADITIONNEL 24 €**

Préparé par nos soins, légèrement relevé

**LE PARMESAN BASILIC 24 €**

Parmesan basilic, dressé comme un carpaccio

**L'ALLER - RETOUR 24 €**

Cuit dessus dessous et froid à l'intérieur

## PHASE 3

### SUPRÊME DE POULET FERMIER 27€

Risotto crémeux, parmesan, jus de viande

### ENTRECÔTE ANGUS URUGUAY 29€

Pommes de terre frites, sauce à la moutarde à l'ancienne

### MIGNON DE VEAU 28€

Gnocchi poêlés, crème de parmesan, fondue de tomates et basilic

### ONGLET DE BOEUF 29€

Fumé aux sarments de vigne, purée de pommes de terre à la tartufata et jus corsé

## PHASE 4

### BAR 28€

Cuit basse température, jeunes pousses d'épinards, fumet de poisson crémé et citronné, purée de pommes de terre

### THON 29€

Brûlé en carpaccio, sur un feuilletage, concassée de tomates et basilic

### CABILLAUD 28€

Cuit à la vapeur, légumes croquants et émulsion d'aïoli

### ENCORNETS 32€

Servis en tagliatelle comme pour une «Carbonara», lardons de jambon Ibérique, jaune d'oeuf, crème, ciboulette et oignons crispy

## PHASE 5

### BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 13€

Caramel laitier au beurre salé, glace vanille

### BABA BOUCHON 14€

Arrosé de rhum, crème battue au sucre glace

### PAVLOVA 13€

Framboises, coulis de fruits rouges, meringue, crème fraîche, chantilly

### TIRAMISU 14€

Mangue et fruits de la passion, sirop à la vanille, noix de coco râpée

### LITCHIS 13€

Coque en chocolat, mascarpone, brisures de pistaches et menthe fraîche

### PANACOTTA 13€

Madeleine tiède et soupe de fruits rouges

### CHOCOLAT 13€

Mi-cuit, éclats de crumble au chocolat et glace à la vanille

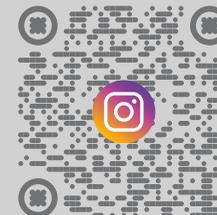
### FROMAGE 13€

Pélarдон, croûtons et huile d'olive

## CONTACT

### LE BISTRO D'HERVÉ

47 rue Brescou, 34300 Agde  
04 67 62 30 69



bistroherve@gmail.com

www.lebistrodherve.com

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

