

BISTRO BAR & à Tapas à Vins

FORMULE DÉJEUNER 20 €

Verrine Entrée, Plat du Jour & Verrine Dessert

Servie le midi hors WE et jours fériés

MENU ENFANT 14 €

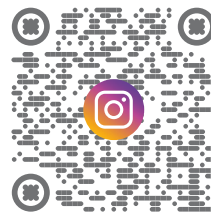
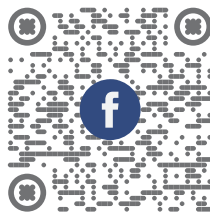
(10 ans)

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...

LES ENTRÉES

- SAUMON MARINÉ : Stracciatella, huile d'herbes et pignons de pin • 18€
- TATIN D'ÉCHALOTES : Caramélisées au vinaigre balsamique, escalopine foie gras poêlée et jus à l'huile de noisettes • 20€
- PLEUROTÉS : Oeuf poché, persillade, bouillon de poule • 19€
- CEVICHE : Lait de coco, citron vert, cébettes, maïs grillés, coriandre • 17€

LES VIANDES

- SUPRÊME DE POULET FERMIER : Risotto crémeux, parmesan, jus de viande • 25€
- ENTRECÔTE ANGUS : Pommes de terre frites, sauce au poivre vert • 29€
- ONGLET DE BŒUF : Fumé aux sarments de vigne, purée de pommes de terre, jus corsé • 29€

LES TARTARES DE BŒUF

accompagnés de pommes de terre frites :

- Traditionnel préparé par nos soins légèrement relevé • 23 €
 - Parmesan basilic dressé comme pour un carpaccio • 23€
 - Aller-Retour, cuit dessus dessous et froid à l'intérieur • 23€
- «Les provenances des viandes sont affichées à l'accueil»

LES POISSONS

- FILET DE BAR : Tomates cerises, olives Taggiasche, fenouil, pomme verte • 26€
- GAMBAS : Riz façon paëlla, bisque de crustacés, pesto de pistache, cive, crème de wasabi • 28€
- TATAKI DE THON : Polenta, vinaigrette de tomates, sumac, herbes fraîches • 27€

LES DESSERTS

- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU : Caramel laitier au beurre salé, glace vanille • 12€
- BABA BOUCHON : Arrosé au rhum, crème battue au sucre glace • 13€
- PAVLOVA : Mangue, fruit de la passion, crème fraîche • 12€
- TIRAMISU : Poudré de cacao, biscuits «boudoirs» arrosés de café expresso • 13€
- 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
