

# LE BISTRO D'HERVÉ

## OUVERT DU MARDI AU SAMEDI

SERVICE 12h00 à 14h00 - 19h30 à 22h  
47 rue Brescou, 34300 AGDE - 04.67.62.30.69

## SEUL OU À PARTAGER

BOUTONS D'ARTICHAUTS FRITS	14€
Comme à Rome, crème Philadelphia acidulée à la ciboulette, parmesan râpé	
CHEESE NAAN	14€
Raïta : Yaourt, concombre, menthe, cumin	
TERRINE DE FOIE GRAS	22€
Petit pain tiède et chutney de figues	
HOT DOG DE CRABE	19€
Chair de crabe aux herbes fraîches, Coleslaw de carottes et pain brioché	

## ON COMMENCE

LE CEVICHE DE TRUITE	16€
Marinade de betteraves, aneth, citrons verts, crème acidulée et Madeleine au basilic	
LE CARPACCIO DE VEAU	18€
Comme pour un Vitello Tonnato, copeaux de parmesan et câpres croustillantes	
LA BURRATA	18€
Farci d'un pesto de pistaches, aubergines grillées marinées aux condiments	
L'AVOCAT CREVETTES	18€
Servi en croûte, mayonnaise au wasabi, cébettes et citrons verts	

## PASSONS AUX CHOSES SÉRIEUSES

### LA TERRE

SUPRÊME DE VOLAILLE	28€
Risotto crémeux, parmesan et jus de viande	
ENTRECÔTE ANGUS URUGUAY	29€
Pommes de terre frites, sauce à la moutarde ancienne	
ONGLET DE BŒUF	32€
Fumé aux sarments de vigne, sauce BBQ, pommes de terre grenailles à la fleur de sel	

### LES TARTARES DE BŒUF

Accompagnés de pommes de terre frites	
TRADITIONNEL	24€
Préparé par nos soins, légèrement relevé	
PARMESAN BASILIC	24€
Parmesan basilic, dressé comme un carpaccio	
ALLER-RETOUR	24€
Cuit dessus dessous et froid à l'intérieur	

## FORMULE DÉJEUNER

20€

Servie sur une planche :  
Verrine entrée - Plat du jour - Verrine dessert

## LA MER

TATAKI DE THON	29€
Wok de légumes, tomates acidulées et sauce aigre douce	
ENCORNETS	32€
En carbonara, jambon Bellota, neige de parmesan, jaune d'œuf cru	
CABILLAUD	29€
Servi froid, huile d'olive, balsamique, salade de fenouil aux agrumes, légère Aioli en siphon	
JAMBE DE POULPE	32€
Servie sur le riz d'une paëlla, Ketchup Basque, pickles d'oignons rouges et cébettes	
FILET DE DORADE	29€
Poêlée de tomates cerises, Piccolini, gingembre, origan et olives Taggiasche	

## ON CRAQUE ?

LE FROMAGE	13€
Pelardon, croûtons et huile d'olive	
LA BRIOCHE	14€
Façon pain perdu, caramel laitier au beurre salé, glace vanille	
LE BABA BOUCHON	14€
Arrosé de rhum, crème battue au sucre glace	
LE CAPPUCCINO	14€
Au chocolat comme un mi-cuit, glace vanille, mousse à la crème poudrée de cacao	
LA PAVLOVA	14€
Fraises, coulis de fruits rouges, crème, meringue et chantilly	
LES FRAMBOISES	14€
Sous un cookie au chocolat blanc, glace à la pistache et chouchous	
LE ROCHER NOIX DE PECAN	14€
Biscuit brownie, chocolat cœur praliné, sauce chocolat	

## MENU ENFANT 10 ans

15€

Viande ou Poisson et glace au lait



@lebistrodherve  
www.lebistrodherve.com

Les provenances des viandes et les allergènes sont affichés à l'accueil.

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



# LE BISTRO D'HERVÉ

## COCKTAILS 20 cl

### SANS ALCOOL

SAN FRANCISCO (0%)	9€
Orange, ananas, abricot, sirop de fraise	
VIRGIN MOJITO (0%)	10€
MIONETTO SPRITZ (0%)	10€

### AVEC ALCOOL

TEQUILA SUNRISE	12€
MARGUARITA	12€
AMERICANO	12€
MOSCOW MULE	12€
APEROL ou MIONETTO SPRITZ	13€
SAINT GERMAIN ou LIMONCELLO SPRITZ	13€
MOJITO	13€
MOJITO FRUITS	14€
IRISH COFFEE	14€

## BIÈRES

Bière sans Alcool (0%) 33cl	4€
Moretti pression 25cl	4,50€
Affligen Blanche pression 25cl	4,50€
Bière sirop 25cl	5€
Picon Bière 25cl	6€
Kriek Mort Subite Cerises 33cl	6€
Corona Extra 33cl	6€
Bière Pinte 50cl	9€

## APÉRITIFS

Ricard 4cl	4€
Ricard sirop 4cl	5€
Martini Rouge ou Blanc 6cl	7€
Suze 6cl	7€
Campari 6cl	8€
Porto Rouge 6cl	7€
Muscat de Frontignan 12cl	6€
Kir vin blanc 12cl	7€
Kir Champagne 12cl	13,50€
Coupe de Champagne 12cl	13€
Piscine de Champagne 16cl	15€

## SOFTS

1/3 PERRIER 33cl	3,50€
Jus de fruits 25cl	4€
Ice Tea 25cl	4€
Orangina 25cl	4€
Schweppes Tonic ou Agrumes 25cl	4€
Coca Cola ou Coca Zéro 33cl	4€
Limonade 33cl	4€
Diabolo : Limonade & Sirop	4,50€
RedBull 25cl	4,50€

## SIROPS

Fraise - Grenadine - Pêche	3,50€
Menthe - Orgeat - Citron	

## EAUX MINÉRALES

1/2 VITTEL Grande Source 50cl	4€
1/2 SAN PELLEGRINO 50cl	4€
VITTEL Grande Source 1L	7€
SAN PELLEGRINO 1L	7€

## VINS BLANCS 75 cl

LA SÉLECTION : Domaine Les Sources Marines, IGP du Gard	25€
Le Prés aux Anges, IGP Hérault	26€
Domaine Le Grand Castelet « Violon d'Ingres », IGP Alpilles	27€
Les Déesses Muettes « Élégance », AOP Languedoc	28€
« Albrières » Chardonnay, IGP Pays d'Oc	29€
« Les Jamelles » Viognier », IGP Pays d'Oc	29€
Gérard Bertrand « L'Art de Vivre », AOP Clairette du Languedoc	32€
Domaine de la Grande Sieste « Blanc de Rêve », VDF	33€
La Negly « Brise Marine », AOP La Clape	35€
Château de Parazza « Le Grand Bois », AOP Minervois	36€
Joseph Mellot « Le Chant des Vignes », Pouilly-Fumé AOP	54€

## VINS ROSÉS 75 cl

LA SÉLECTION : Domaine Les Sources Marines, IGP du Gard	25€
Domaine du Petit Chaumont « Gris de Gris », AOP Sable de Camargue	26€
Les Jamelles « Reflets Secrets », IGP d'OC	27€
Domaine Saint-André « Folie d'Inès », IGP d'Oc	28€
Gérard Bertrand « L'Art de Vivre », AOP Languedoc	32€
Domaine de la Grande Sieste Rosé de Rêve, VDF	33€
Château Sainte Marguerite « Cuvée Symphonie » Cru Classé, AOP Côtes de Provence	46€

## VINS ROUGES 75 cl

LA SÉLECTION : Domaine Les Sources Marines, IGP du Gard	25€
Château Lucquier « L'Escapade », AOP Languedoc	29€
Domaine Le Grand Castelet « Violon d'Ingres », IGP Alpilles	35€
Château de Parazza « Le Clos de Saint-Michel », AOP Minervois	36€
Domaine de la Grande Sieste « Rouge de Rêve », VDF	37€
Fontenelles « Renaissance », AOP Corbières	38€
« Aïgal », AOP Terrasses du Larzac	38€
Puech-Haut « Le Loup du Pic », AOP Pic Saint Loup	40€
Domaine de L'Hortus « Grande Cuvée », AOP Pic Saint Loup	59€
Le Clos de l'Oratoire des Papes, AOP Châteauneuf du Pape	74€

## CHAMPAGNES 75 cl

VOLLEREAUX	
Blanc Brut	80€
Blanc de Blancs Brut	95€

## VIN AU VERRE 12 cl

BLANC - ROUGE - ROSÉ	
La Sélection du Bistro d'Hervé	6€
Nos Coups de Cœur du Moment	8€

## DIGESTIFS 4cl

### EAUX DE VIE

Calvados	12€
Armagnac	12€
Cognac	12€
Poire	13€

### LIQUEURS

Manzana	8€
Limoncello	8€
Bailey's	9€
Cointreau	9€
Get 27 ou Get 31	9€

### ALCOOLS

Gin	9€
Vodka	9€
Téquila	9€
Rhum Blanc	9€
Rhum Ambré	9€
Whisky	9€

### ALCOOLS SUPÉRIEURS

Gin Hendrick's	14€
Vodka Grey Goose	14€
Don papa	13€
Diplomatico	14€
Botran	15€
Zaccapa	17€
Jack Daniel's	11€
Aberlour 10 ans	13€
Oban Malt 14 ans	16€

+ accompagnement..... + 3€

## CAFÉS ET CHOCOLAT

Espresso ou Décaféiné	2,50€
Noisette	3€
Double	4€
Café au lait - Cappuccino	4,50€
Chocolat chaud	4,50€

## THÉS ET INFUSIONS

Vert - Earl Grey - Menthe	3,50€
Verveine - Tilleul - Camomille	3,50€

Les prix indiqués s'entendent en Euro.  
T.V.A 20% incluse & service compris.