

# BISTRO BAR & à Tapas à Vins

## FORMULE DÉJEUNER 19 €

Verrine Entrée, Plat du Jour & Verrine Dessert

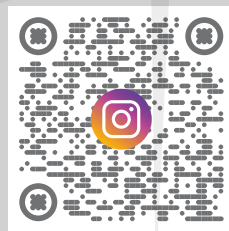
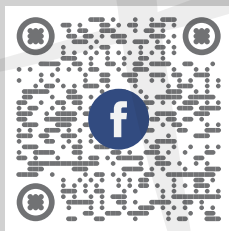
Servie le midi hors WE et jours fériés

## 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](mailto:bistroherve@gmail.com)  
[www.lebistrodherve.com](http://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...

- Saumon mariné à l'huile fumée, polenta, tartare de saumon et crème d'olives vertes • 13€
  - Tartelette à la Stracciatella, tomates anciennes, basilic et vinaigre balsamique • 13€
- Avocat brûlé et gambas rôties, dressing sauce, suprêmes de pamplemousse et cébettes • 12€
- Tartare de thon aux condiments, pomme verte, chips de riz et graines de sésame au wasabi • 13€
  - Petits pois à la menthe fraîche, coriandre, citrons confits et Mozzarella Burratina • 13€
- Artichauts en salade et d'autres frits, brisures de parmesan, citrons verts et persil simple • 12€

## LES VIANDES

- Suprême de poulet fermier, risotto crémeux au vieux parmesan et jus de viande • 22€
- Noix d'entrecôte de boeuf Black Angus, échalotes confites, purée tartufata • 26€
- Souris d'agneau en 7 heures, citron grillé, tomates confites et taboulé Libanais • 25€
  - Tartare de boeuf accompagné de pommes de terre frites : Traditionnel, Thai, Parmesan ou Aller-Retour • 21€

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

## LES POISSONS

- Bar de Galice aux coquillages, risotto crémeux au parmesan, espuma de beurre acidulé • 25€
  - Cabillaud braisé, confit de tomates «Noires de Crimée», émulsion au vinaigre de mangue • 24€
- Seiche à la planxa, escalivade de légumes, vinaigrette de tomates au Sumac • 24€
  - Tentacule de poulpe, riz d'une paella aux piquillos, chorizo et bisque de crustacés • 24€
  - Tataki de thon, croustillant de tomates au basilic, huile d'olive citron et mayonnaise au wasabi • 24€
- 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€
- Fraises marinées et olives noires confites, sorbet citron, brisures de pistaches • 10€
  - Pavlova mangue, coulis aux fruits de la passion • 10€
- Gros cookie, pépites de chocolat, noisettes, macadamia, cuit minute, crème glacée à la vanille • 12€
  - Tarte chocolat framboises, crème de mascarpone battue au sucre roux • 10€
- Soupe de fruits rouges au vinaigre de fraise, glace au yaourt et zestes de citrons verts • 10€
  - Pélardon, huile d'olive et fleur de sel • 10€

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

Au gré des saisons et suivant les arrivages