

# Le Bistro d'Hervé

## Le Menu Carte à 32 €uros

1 Entrée, 1 Plat et 1 Dessert  
A commander en début de repas

## La Formule à 28 €uros

1 Entrée et 1 Plat ou 1 Plat et 1 Dessert

## La Formule Déjeuner à 16 €uros

Servie le midi hors W.E et jours fériés, Verrine entrée, plat du jour et verrine dessert

## Le plat du jour à 11 €uros

Servi le midi hors W.E et jours fériés

## Le Menu enfant (10 Ans) à 11 €uros

Un poisson ou une viande, une glace au lait

**Les prix des plats affichés au tableau noir ne sont pas inclus dans les formules et menu**

## LES ENTREES

9 €uros

Tarte de légumes en anti-pasti, basilic nain et vinaigrette de tomates

Véritable gaspacho Andalou au vinaigre de Xérès, Brunoise de légumes et sour cream

Une salade César avec de la Romaine, dressing sauce, œuf mollet et crispy de volaille

Pressé de tomates anciennes au pistou, mozzarella Burrata et vinaigre de balsamique

Tartare de saumon au citron yuzu, salade d'herbes fraîches à l'huile de noisette

## LES VIANDES

19 €uros

Lomo Saltado, émincé de bœuf, nouilles sautées et épices douces

Suprême de volaille, risotto crémeux au vieux parmesan et jus de viande

Picanha Argentine, vinaigrette tiède aux condiments, churros de pomme de terre

Magret de canard, escalivade de légumes et jus de viande au pistou

Tartare de bœuf au choix, accompagné de "Spicy Fries"  
Traditionnel, Parmesan ou Aller-retour

"Les provenances des Viandes bovines sont affichées à l'accueil"

## LES POISSONS

19 €uros

Pavé de Cabillaud, avocat comme pour un guacamole aux Jalapenos légèrement relevés

Filets de rouget à la plancha, sur une brandade crémeuse, coulis de mangue et huile d'olive

Thon rouge cuit-cru, houmous, tartare de tomates, cébettes et citrons verts

Filet de dorade, crumble de parmesan, tagliatelles de courgettes au citron

Risotto végétarien, Parmigiano Reggiano, légumes confits et pistou

## LES DESSERTS

9 €uros

Mi-cuit au caramel, tuile au Carambar, glace à la vanille

Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé

Baba au Rhum arrosé, crème battue au sucre glace

Crumble de fraises et pamplemousse, coulis de menthe et glace au yaourt

Opéra finger, glace à la vanille, arachides et sauce café chocolat

Pavlova, framboises, coulis de fruits rouges et menthe fraîche

Pélardon, huile d'olive et fleur de sel



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...