
BISTRO

BAR & à Tapas & à Vins

FORMULE DÉJEUNER 19 €

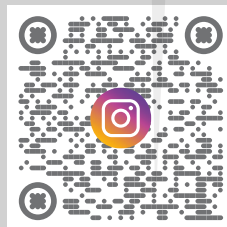
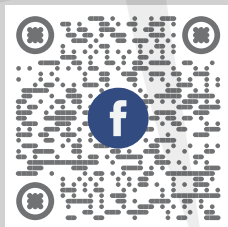
Verrine Entrée, Plat du Jour & Verrine Dessert

Servie le midi hors WE et jours fériés

MENU ENFANT 13 €

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



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...

- Soupe de potimarron, éclats de châtaignes, amandes et ricotta à la ciboule • 12€
- Tartare de saumon mariné, rémoulade de pommes de terre, dressing sauce • 13€
- Aubergine rôtie, stracciatella, confit de tomates cerises, vinaigrette perlée de balsamique • 12€
- Barigoule d'artichauts, émulsion de champignons, parsemée de cacahuètes • 12€
 - Velouté de choux-fleur tiède, garniture mimosa et «Caviar de hareng» • 13€
- Tronçons de poireaux en vinaigrette, câpres, persil, œuf poché et poireaux frits • 13€

LES VIANDES

- Côte de veau cuite au sautoir, jus à l'ail et persil simple, écrasé de pommes de terre au beurre • 23€
- Suprême de poulet fermier, risotto crémeux aux vieux parmesan et jus de viande • 20€
 - Tournedos d'onglet de bœuf, échalotes confites, sauce vin rouge et espuma à la châtaignes • 26€
- Epaule d'agneau cuite en 7^H au Vadouvan, charlotte d'aubergines et tomates rôties • 20€
 - Tartare de boeuf au choix : Traditionnel, Parmesan ou Aller-Retour accompagné de «Spicy Fries» • 20€

«Les provenances des Viandes bovines sont affichées à l'accueil»

LES POISSONS

- Tataki de thon servi sur une piperade, crème de wasabi et graines de sésame • 22€
- Queues de gambas décortiquées rôties au saté, Linguines au citron et jus de têtes mousseux • 24€
- Filets de rouget sur une brandade Nîmoise, coulis de mangue et piment d'Espelette • 23€
- Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre à la fleur de sel et jus de viande perlé • 23€
 - Gnocchi à la crème de parmesan, tomates, cébettes et basilic • 20€

...ET POUR TERMINER

- Brioche façon pain perdu, caramel laitier au beurre salé • 9€
- Cappuccino de mi-cuit au chocolat en chaud-froid (10min. de cuisson) • 9€
 - Baba au rhum arrosé, crème battue au sucre glace • 10€
 - Pavlova mangue et fruits de la passion • 9€
- Poire pochée sur un crumble, glace vanille, caramel, crème légère et pignons de pin • 9€
 - Blanc-manger à l'ananas, Spéculoos, citron vert et glace au yaourt • 9€
 - 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
