

CARNET DE VOYAGE

LE MIDI Hors WK et jours fériés

FORMULE DEJEUNER 20€

Servie sur une planche :

Verrine entrée, plat du jour, verrine dessert

TABLEAU NOIR

AU GRÈ DES SAISONS

Suggestions « COUP DE COEUR DU CHEF »

PHASE 1

LES PLEUROTÉS 18€

Vivement revenus en persillade, bouillon de poule crémeux et œuf poché

LE SAUMON 19€

Mariné, en crème de choux fleurs, sommités, éclats de noisettes et ciboulette

LE CRABE 19€

En hot-dog, chair de crabe aux herbes fraîches, Coleslaw de carottes sur un petit pain brioché

L'ŒUF 19€

Façon "Meurette", champignons de Paris, lardons, oignons grelots, croûtons et sauce vin rouge

LE FOIE GRAS 22€

Petit pain tiède, chutney de figues et fleur de sel



ENFANTS (10 ans)

MENU 14€

Un poisson ou une viande, glace au lait

PHASE 2

LES TARTARES DE BOEUF

Accompagnés de pommes de terre frites :

LE TRADITIONNEL 24€

Préparé par nos soins, légèrement relevé

LE PARMESAN BASILIC 24€

Parmesan basilic, dressé comme un carpaccio

L'ALLER - RETOUR 24€

Cuit dessus dessous et froid à l'intérieur

PHASE 3

LA SEICHE 32€

Poêlée en persillade, gnocchi à la tomate, parmesan et basilic

LE CABILLAUD 29€

Cuit vapeur, artichauts, fèves, cébette, fumet de poisson crémé et citronné

LE THON 29€

En tataki sur une paëlla façon Socarrat à l'encre de seiche, mayonnaise à la menthe fraîche

PHASE 4

LE SUPRÊME DE VOLAILLE 28€

Risotto crémeux, parmesan, jus de viande

L'ENTRECÔTE ANGUS URUGUAY 29€

Pommes de terre frites, sauce à la moutarde à l'ancienne

L'ONGLET DE BOEUF 33€

En tournedos, escalope de foie gras, jus de viande et purée à la Tartufata

LE FILET MIGNON DE VEAU 32€

À la crème, morilles et tagliatelles

"Les provenances des viandes sont affichées à l'accueil"

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

PHASE 5

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 COOKIE 14€

Noix de pécan, noisettes, pépites de chocolat, glace vanille

LA PAVLOVA 14€

Mangue, passion, coulis de mangue, meringue et chantilly

LA TARTE AUX POMMES 14€

"4 coins", poudrée de sucre, crème glacée à la vanille (20min. de cuisson)

LA MOUSSE AU CHOCOLAT 14€

Sur une tartelette, fleur de sel, huile d'olive et glace Yaourt

LE FROMAGE 13€

Pélardon, croûtons et huile d'olive

CONTACT

LE BISTRO D'HERVÉ

47 rue Brescou, 34300 Agde
04 67 62 30 69

bistroherve@gmail.com
www.lebistrodherve.com

