

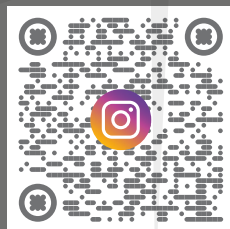
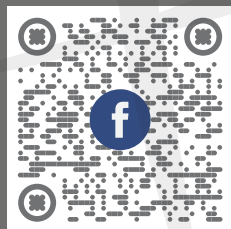
BISTRO BAR & à Tapas à Vins

FORMULE DÉJEUNER 20 €
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
www.lebistrodherve.com

FERMETURE : Dimanche & Lundi
SERVICE : 12^H00 à 14^H30 / 19^H30 à 22^H00



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...

- Millefeuille d'aubergine, tomates cerises, mozzarella et basilic • 14€
- Croustillant d'avocat au citron vert, dés de crevettes, crème légère au Wasabi • 14€
 - Sashimi de saumon brûlé, wakamé, petits pois à la menthe fraîche • 15€
 - Gaspacho Andalou, brunoise de légumes et stracciatella à l'huile d'olive • 13€
- Carpaccio boeuf Black Angus, parmesan, persil et copeaux de poivrades citronnés • 13€

LES VIANDES

- Suprême de poulet fermier, risotto crémeux au vieux parmesan et jus de viande • 23€
 - Noix d'entrecôte Angus, pommes de terre frites, sauce au poivre • 29€
 - Coeur de filet de boeuf, purée à la Tartufata et jus de viande • 27€
 - Pluma de cochon Espagnol, légumes grillés, sauce Ahuacamolli • 24€
- Cheeseburger de veau au Comté affiné, échalotes caramélisées à la fleur de thym • 24€
 - Tartare de boeuf accompagné de pommes de terre frites :
Traditionnel, Parmesan basilic ou Aller-Retour • 22€
«Les provenances des viandes sont affichées à l'accueil»

LES POISSONS

- Dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive, barigoule d'artichauts, herbes fraîches • 24€
- Merlu de ligne, risotto au parmesan et quelques palourdes décortiquées • 25€
 - Bar de Galice, sucrose braisée, condiments de poivrons, cacahuètes, cébettes et grenade • 25€
 - Risotto végétarien • 21€

... ET POUR TERMINER

- Brioche façon pain perdu, caramel laitier au beurre salé • 11€
 - Baba au rhum arrosé, crème battue au sucre glace • 12€
 - Pavlova mangue, coulis aux fruits de la passion • 10€
- Salade de fraises à la menthe fraîche, crumble, pistaches et glace Bulgare • 11€
 - Tarte citron déstructurée servie dans un verre, sorbet citron • 10€
- Coulant au chocolat sans gluten, sorbet chocolat, poudré de cacao • 11€
 - Pélardon, huile d'olive et fleur de sel • 11€

SUGGESTIONS «COUPS DE COEUR DU CHEF» AFFICHÉES AU TABLEAU NOIR
Au gré des saisons et suivant les arrivages