

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 €

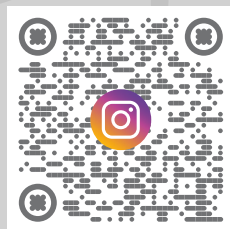
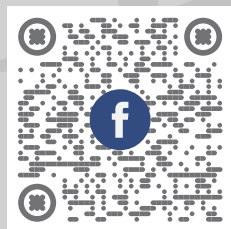
(10 ans)

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



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...

- Croustillant d'avocat, crevettes, suprêmes de citrons et crème légère au Wasabi • 15€
 - Velouté de potiron éclats de châtaignes, amandes et ricotta à la ciboule • 14€
- Tronçons de poireaux en vinaigrette, câpres, persil, oeuf poché et poireaux frits • 15€
- Gaspacho de petits pois à la menthe fraîche, quenelle de stracciatella et huile d'olive • 14€
 - Pizzetta au saumon mariné, crème fraîche acidulée et citron vert • 15€

LES VIANDES

- Suprême de poulet fermier, risotto crémeux au vieux parmesan et jus de viande • 25€
 - Noix d'entrecôte Angus, pommes de terre frites, sauce au poivre • 29€
- Filet de boeuf fumé aux sarments de vigne, purée à la Tartufata et jus de viande • 32€
- Tournedos de cochon du Mont Ventoux, pommes de terre sautées et échalotes confites • 27€

LES TARTARES DE BOEUF

accompagné de pommes de terre frites :

- Traditionnel préparé par nos soins légèrement relevé • 23 €
- Parmesan basilic dressé comme pour un carpaccio • 23€
- Aller-Retour, cuit dessus dessous et froid à l'intérieur • 23€

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

LES POISSONS

- Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre et jus de viande perlé d'huile d'olive • 26€
- Tataki de thon servi sur une piperade, coulis de tomates et maïs grillés • 26€
- Bar de Galice, Gnocchi à la crème, parmesan, tomates et cébettes • 27€
 - Risotto végétarien • 21€

... ET POUR TERMINER

- Brioche façon pain perdu, caramel laitier au beurre salé • 12€
 - Baba au rhum arrosé, crème battue au sucre glace • 13€
- Pavlova à la mangue, fruits de la passion et menthe fraîche • 12€
- Gros macaron aux framboises, crème de citron et coulis de fruits rouges • 12€
- Mi cuit au chocolat en trompe l'oeil, glace vanille et crumble chocolat • 12€
 - 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
