

# LE BISTRO D'HERVÉ

## OPEN FROM TUESDAY TO SATURDAY

SERVICE 12:00pm to 2:00pm - 7:30pm to 10:00pm  
47 rue Brescou, 34300 AGDE - +33(0)4 67 62 30 69

## TO SHARE... OR NOT TO SHARE

FRIED ARTICHOKE HEARTS Roman-style, tangy Philadelphia cream with chives, grated Parmesan	14€
CHEESE NAAN Raita : Yogurt, cucumber, mint, cumin	14€
FOIE GRAS TERRINE Warm bread and fig chutney	22€
CRAB HOT DOG Chair de crabe aux herbes fraîches, Coleslaw de carottes et pain brioché	19€

## LET'S START

TROUT CEVICHE Beetroot marinade, dill, lime, tangy cream, basil madeleine	16€
VEAL CARPACCIO Vitello Tonnato style, Parmesan shavings, crispy capers	18€
BURRATA Stuffed with pistachio pesto, grilled marinated eggplants	18€
SHRIMP AVOCADO Served in a crust, wasabi mayonnaise, spring onions, lime	18€

## LET'S GET SERIOUS

### MEAT

CHICKEN SUPREME Creamy Parmesan risotto, meat jus	28€
URUGUAYAN ANGUS RIB STEAK French fries, wholegrain mustard sauce	29€
BEEF HANGER STEAK Smoked with vine shoots, BBQ sauce, baby potatoes with fleur de sel	32€

### BEEF TARTARES

Served with fries	
TRADITIONAL Prepared by us, lightly seasoned	24€
PARMESAN BASIL Served carpaccio-style	24€
SEARED (BLUE INSIDE) Lightly seared outside, raw inside	24€

## LUNCH MENU

20€

Served on a board :  
Starter verrine - Dish of the day - Dessert verrine

## FISH

TUNA TATAKI Stir-fried vegetables, tangy tomatoes, sweet & sour sauce	29€
SQUID Carbonara style, Bellota ham, Parmesan snow, raw egg yolk	32€
COD Served cold, olive oil, balsamic, fennel & citrus salad, light aioli foam	29€
OCTOPUS LEG Served on paella rice, Basque ketchup, pickled red onions, spring onions	32€
SEA BREAM FILLET Cherry tomatoes, Piccolini pasta, ginger, oregano, Taggiasche olives	29€

## LET'S INDULGE

CHEESE Pélarion goat cheese, croutons, olive oil	13€
BRIOCHE FRENCH TOAST STYLE Salted butter caramel, vanilla ice cream	14€
BABA BOUCHON Soaked in rum, whipped cream with icing sugar	14€
CHOCOLATE CAPPUCCINO Like a molten cake, vanilla ice cream, creamy foam dusted with cocoa	14€
PAVLOVA Strawberries, red fruit coulis, cream, meringue, whipped cream	14€
RASPBERRIES Under a white chocolate cookie, pistachio ice cream, caramelized peanuts	14€
PECAN ROCHER Brownie biscuit, praline chocolate center, chocolate sauce	14€

## KIDS MENU (up to 10 years old)

15€

Meat or fish + Ice cream



@lebistrodherve  
www.lebistrodherve.com

Meat origins and allergens available at reception.

Prices in euros.

VAT and service are included.



# LE BISTRO D'HERVÉ

## COCKTAILS 20 cl

### NON-ALCOHOLIC

SAN FRANCISCO (0%)	9€
Orange, pineapple, apricot, strawberry syrup	
VIRGIN MOJITO (0%)	10€
MIONETTO SPRITZ (0%)	10€

### ALCOHOLIC

TEQUILA SUNRISE	12€
MARGUARITA	12€
AMERICANO	12€
MOSCOW MULE	12€
APEROL or MIONETTO SPRITZ	13€
SAINT GERMAIN or LIMONCELLO SPRITZ	13€
MOJITO	13€
FRUIT MOJITO	14€
IRISH COFFEE	14€

## BEERS

Alcohol-Free Beer (0%) 33cl	4€
Draft Moretti 25cl	4,50€
Draft White Affligen 25cl	4,50€
Beer with Syrup 25cl	5€
Picon Beer 25cl	6€
Kriek Mort Subite Cherry 33cl	6€
Corona Extra 33cl	6€
Pint of Beer 50cl	9€

## APÉRITIFS

Ricard 4cl	4€
Ricard w/ syrup 4cl	5€
Martini Rouge ou Blanc 6cl	7€
Suze 6cl	7€
Campari 6cl	8€
Porto Rouge 6cl	7€
Muscat de Frontignan 12cl	6€
White wine kir 12cl	7€
Champagne Kir 12cl	13,50€
Glass of Champagne 12cl	13€
Champagne "Piscine" 16cl	15€

## SOFT DRINKS

1/3 PERRIER 33cl	3,50€
Fruit Juice 25cl	4€
Ice Tea 25cl	4€
Orangina 25cl	4€
Schweppes Tonic or Citrus 25cl	4€
Coca Cola or Coca Zéro 33cl	4€
Lemonade 33cl	4€
Diabolo : Lemonade + Syrup	4,50€
RedBull 25cl	4,50€

## SYRUPS

Strawberry - Grenadine - Peach	3,50€
Mint - Orgeat - Lemon	

## MINERAL WATER

1/2 VITTEL Grande Source 50cl	4€
1/2 SAN PELLEGRINO 50cl	4€
VITTEL Grande Source 1L	7€
SAN PELLEGRINO 1L	7€

## WHITE WINES 75 cl

LA SÉLECTION : Domaine Les Sources Marines, IGP du Gard	25€
Le Prés aux Anges, IGP Hérault	26€
Domaine Le Grand Castelet « Violon d'Ingres », IGP Alpilles	27€
Les Déesses Muettes « Éléance », AOP Languedoc	28€
« Albrières » Chardonnay, IGP Pays d'Oc	29€
« Les Jamelles » Viognier », IGP Pays d'Oc	29€
Gérard Bertrand « L'Art de Vivre », AOP Clairette du Languedoc	32€
Domaine de la Grande Sieste « Blanc de Rêve », VDF	33€
La Negly « Brise Marine », AOP La Clape	35€
Château de Parazza « Le Grand Bois », AOP Minervois	36€
Joseph Mellot « Le Chant des Vignes », Pouilly-Fumé AOP	54€

## ROSÉS WINES 75 cl

LA SÉLECTION : Domaine Les Sources Marines, IGP du Gard	25€
Domaine du Petit Chaumont « Gris de Gris », AOP Sable de Camargue	26€
Les Jamelles « Reflets Secrets », IGP d'OC	27€
Domaine Saint-André « Folie d'Inès », IGP d'Oc	28€
Gérard Bertrand « L'Art de Vivre », AOP Languedoc	32€
Domaine de la Grande Sieste Rosé de Rêve, VDF	33€
Château Sainte Marguerite « Cuvée Symphonie » Cru Classé, AOP Côtes de Provence	46€

## RED WINES 75 cl

LA SÉLECTION : Domaine Les Sources Marines, IGP du Gard	25€
Château Lucquier « L'Escapade », AOP Languedoc	29€
Domaine Le Grand Castelet « Violon d'Ingres », IGP Alpilles	35€
Château de Parazza « Le Clos de Saint-Michel », AOP Minervois	36€
Domaine de la Grande Sieste « Rouge de Rêve », VDF	37€
Fontenelles « Renaissance », AOP Corbières	38€
« Aïgal », AOP Terrasses du Larzac	38€
Puech-Haut « Le Loup du Pic », AOP Pic Saint Loup	40€
Domaine de L'Hortus « Grande Cuvée », AOP Pic Saint Loup	59€
Le Clos de l'Oratoire des Papes, AOP Châteauneuf du Pape	74€

## CHAMPAGNES 75 cl

VOLLEREAUX	
Blanc Brut	80€
Blanc de Blancs Brut	95€

## BY THE GLASS 12 cl

WHITE - ROSÉ - RED	
La Sélection du Bistro d'Hervé	6€
Nos Coups de Cœur du Moment	8€

## SPIRITS 4cl

### BRANDIES & FRUIT SPIRITS

Calvados	12€
Armagnac	12€
Cognac	12€
Poire	13€

### LIQUEURS

Manzana	8€
Limoncello	8€
Bailey's	9€
Cointreau	9€
Get 27 ou Get 31	9€

### SPIRITS

Gin	9€
Vodka	9€
Téquila	9€
Rhum Blanc	9€
Rhum Ambré	9€
Whisky	9€

### PREMIUM SPIRITS

Gin Hendrick's	14€
Vodka Grey Goose	14€
Don papa	13€
Diplomatico	14€
Botran	15€
Zaccapa	17€
Jack Daniel's	11€
Aberlour 10 ans	13€
Oban Malt 14 ans	16€

+ accompagnement..... + 3€

## COFFEE - HOT CHOCOLATE - TEAS - INFUSIONS

Espresso or Decaffeinated	2,50€	Green - Earl Grey - Mint	3,50€
Noisette	3€	Verbena - Linden - Chamomile	3,50€
Double	4€		
Coffee w/ milk or Cappuccino	4,50€		
Hot chocolate	4,50€		

Prices in euros.

VAT and service are included.