

# 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 GRÈS DES SAISONS**

Suggestions « COUP DE COEUR DU CHEF »

**PHASE 1**

**TARTARE DE THON 19€**

Oeufs en mimosa, balsamique perlé d'huile d'olive et oignons crispy

**CARPACCIO DE BOEUF 19€**

Suivant l'inspiration de «Vittore Carpaccio»,  
fines tranches de boeuf, basilic, parmesan et artichauts frits

**HOT DOG DE CRABE 19€**

Chair de crabe aux herbes fraîches, Coleslaw de carottes servi sur  
un petit pain brioché

**VITELLO TONNATO 18€**

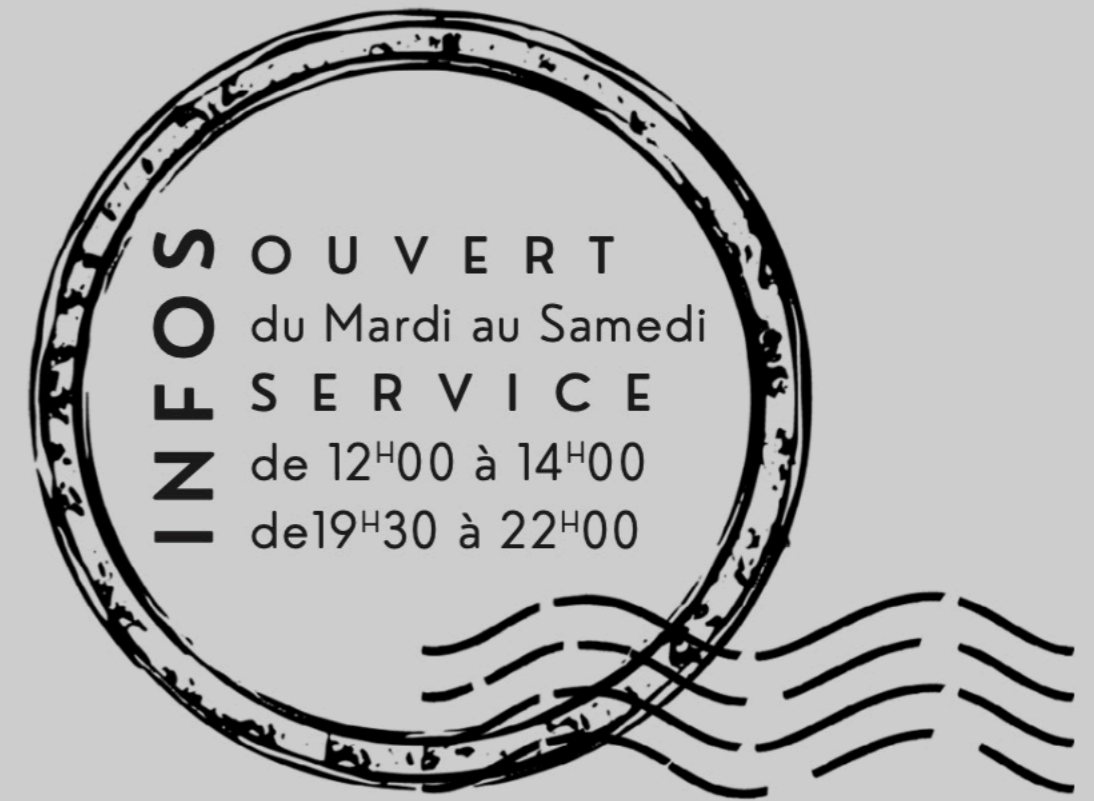
Fines tranches de veau cuites dans son jus, thon, jaunes d'oeufs,  
anchois, câpres, huile d'olive et jus de citron

**POIREAUX STRACCIATELLA 18€**

Poireaux rôtis au four, Stracciatella, salade sucrine et cacahuètes

**SAUMON MARINÉ 19€**

Wrap de pousses d'épinards, crème acidulée, oeufs de saumon et  
branches d'aneth



**ENFANTS** (10 ans)

**M E N U 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

### SUPRÊME DE POULET FERMIER 27€

Risotto crémeux, parmesan, jus de viande

### ENTRECÔTE ANGUS URUGUAY 29€

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

### CÔTE DE COCHON 28€

Jus à l'ail doux, persil plat, purée de pommes de terre au beurre

### PÂTES DES ENFANTS GÂTÉS 29€

Grosses coquillettes, jambon blanc à la truffe, crème au parmesan et Tartufata

## PHASE 4

### MAIGRE 28€

En filet, cuit à l'huile d'olive, avocats tièdes et vinaigrette aux Piquillos

### TATAKI DE THON 29€

Piments Padron, tomates cerises et sauce « Tigre qui pleure »

### CABILLAUD 29€

Cuit au four, artichauts boutons, jus de viande au basilic

### ENCORNETS 32€

Servis en tagliatelle comme pour une «Carbonara», lardons de «Paleta Ibérica», jaune d'oeuf, crème, ciboulette et oignons crispy

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

## PHASE 5

### BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 13€

Caramel laitier au beurre salé, glace vanille

### BABA BOUCHON 14€

Arrosé de rhum, crème battue au sucre glace

### PAVLOVA 13€

Framboises, coulis de fruits rouges, meringue, crème fraîche, chantilly

### "ESKI" VACHERIN 14€

Vacherin, sorbet framboise, coulis de fruits rouges et fruits frais

### ROCHER CHOCOLAT 14€

Noix de pécan, biscuit brownie, mousse choco, coeur praliné et coulis de chocolat

### 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

