

Retrouvez l'ambiance et la cuisine des Bistrot en bocaux

Apéritif (à partager à 2/3 personnes) **8.70€**

Allergène/intolérances

*Tartinade de canard moutarde à l'ancienne



*Rillettes de saumon au piment d'Espelette



Soupes 10.50€

*Soupe de légumes verts "Détox", à déguster chaude ou froide



N/a

Plats 14.00€

*Porc caramélisé, nouilles sautées



*Retour de pêche (selon arrivage), légumes sauce curry coco



*Risotto aux champignons de saison



Desserts 7.00€

*Petit pot de chocolat noir "Andoa Valrhona", éclats de noisettes



*Panna cotta aux fruits de saison



*Crumble et sa compotée de fruits de saison





- **SANS AUCUN ADDITIF:** sans conservateur, sans correcteur d'acidité, sans émulsifiant, sans stabilisant, bref sans les E101 (Etc.) que nous ne voulons pas voir dans nos bocaux.
- Les produits utilisés sont toujours frais et de saison.
- Des ingrédients issus du terroir français à plus de 90% et produit localement quand c'est possible.
- La qualité des matières première est notre priorité: AOP, AOC, Label rouge, Pêche de ligne, ...
- De l'huile d'olive à la base de toutes nos cuissons.

Tout simplement des plats sains, équilibrés et authentiques.

Les Bocaux du Bistrot
sont membres du
Collège Culinaire de
France



Sésame



Fruits à
coque



Plat
végétarien



Oeufs



Poisson



Soja



Moutarde



Présence
d'alcool



Présence
de gluten



Présence
de lactose