



Les Bocaux du Bistrot




PAR L'EMPIRE PARIS




APÉRITIF / A PARTAGER – 12€


Rillettes traditionnelles 
Traditional rillettes


Rillettes de saumon au piment d'Espelette 
Salmon rillettes with Espelette pepper


Houmous à l'huile de sésame grillé   
Hummus in grilled sesame oil




PLAT – 19€

Confit de canard du Sud-Ouest, pommes de terre sarladaises 
Duck confit from the South-West, Sarladaise potatoes

Saumon "Label Rouge" au citron confit, riz 
"Label Rouge" salmon with candied lemon, rice

Gnocchi à la crème de Gorgonzola 
Gnocchi with Gorgonzola cream

Lieu noir « Pêche de ligne », ratatouille 
Pollack « Line fishing », vegetables stew

Soupe au Potimarron ou Soupe du potager   
Pumpkin soup or Vegetable soup

DESSERT – 12€

Mousse au chocolat, zest d'orange
Chocolate mousse, orange zest

Cheesecake coulis Framboise
Cheesecake, raspberry coulis

Crumble aux pommes et son pain d'épices
Apple crumble and gingerbread

Végétarien



Végan



Sans Gluten

