

FORMULE TAPAS



A partager

Planches de charcuteries Ibériques ou samossa de légumes et épices (a préciser)
Foccacia Tartiflette ou Légumes pesto (a préciser)
Tataki de saumon au soja sucré, pané aux graines et algues wakamé

Individuel

Brochette de poulet saté
Pomme de terre grenailles rôties

Petite brioche façon pain perdu, glace vanille et caramel beurre salé, crumble

TARIF DE 21.50€ /PERS HORS BOISSONS

TARIF DE 27.50€ / PERS AVEC BOISSONS

Un pichet de bière Heineken ou soft ou une bouteille de vin pour 4 personnes



FORMULE "PBB"



Une bière Heineken 25cl ou un soft

Une pizza au choix :

Kebab, Pepperoni, calabraise, reine, Margherita
(liste des ingrédients en bas de page*)

ou

Un Burger - frites :

pain brioché artisanal, steak de bœuf boucher, red cheddar,
oignon rouge, cornichon aigre doux, sauce Bigburger et
ketchup, frites maison

Une coupe façon Colonel :

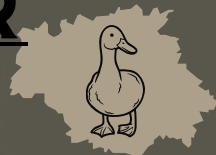
Une boule de sorbet citron avec Vodka ou
une boule de sorbet passion avec Rhum
ou sa version virgin

TARIF DE 20€ / PERS

- *
KEBAB : base crème, mozzarella fior di latte, émincé de viande kebab (veau et volaille), oignons, sauce pita
PEPPERONI : base tomate ou crème, mozzarella , poivron, oignon rouge, pepperoni, olives
CALABRAISE : tomates tranchées, anchois, câpres, olives, mozzarella fior di latte
REINE : base tomate ou crème, mozzarella, jambon, champignons, olives
MARGUERITA : base tomate, mozzarella, basilic, olives



FORMULE TERROIR



Salade de gésier de volaille et magret fumé, tomate
et pomme de terre, lardons et croûtons

“le petit cassoulet” : haricots lingots, saucisse de
Toulouse confite à la graisse de canard et
manchon de canard

Croustade aux pommes flambée à l’armagnac et
boule de glace vanille

TARIF DE 25€ / PERS HORS BOISSONS

TARIF DE 35€ / PERS AVEC BOISSONS

Un apéritif : floc de Gascogne ou kir ou un soft

Une bouteille de vin pour 4 personnes

Un café ou thé



MENU DE FÊTES

de novembre à février

En quatre temps

Assiette gourmande " Mon beau canard " :

foie gras mi-cuit maison et son chutney à la poire, mini brochette de cœurs de canard et magret fumé, toast de pain d'épices et glace au foie gras, rilette de canard

-

Filet de turbo, butternut et potimarron en 3 façons, condiments acidulés

-

Pavé de bœuf façon Rossini et mille feuille de pomme de terre

-

Poire poché aux épices, biscuit - madelaine, crème pâtissière café - cannelle, tuile chocolatée

ou

Brioche façon pain perdu, glace macadamia, caramel et crumble

TARIF DE 39.90€ / PERS HORS BOISSONS

TARIF DE 49.90€ / PERS AVEC BOISSONS

Un Cocktail Spumante de Noël

Un verre de blanc doux ou sec et un verre de rouge

Un café ou thé





DEMANDES ET RÉSERVATIONS



05 62 61 42 44



LEBISTROPHIL@ORANGE.FR

DÉTAILS ET RÈGLEMENT

Une seule formule est servie à l'intégralité du groupe

Les choix devront nous être confirmés à J-4 AU PLUS TARD

Un acompte de 30% sera demandé pour valider votre réservation

Un régime alimentaire spécifique ?



On s'adapte ! N'hésitez pas à nous en informer