

BCN
BIENVENUE CHEZ NOUS

Since 2009

La
CARTE
d'Hiver

le Soir



“ Ne se fier qu'à son coeur...”

Carte inspirée par *Jérôme Le Minier* 
(Meilleur Ouvrier de France 2004)
et réalisée par Emilie, Lilian & Jean-Pierre



Conception: www.epicuriere.fr ©2024

Amuse bouche,

ENTRÉES

Tataki de Saumon en Gravlax <i>(sauce Teriyaki, pistaches torréfiées)</i>	14€
Œuf parfait en feuille de brick <i>(Girolles, crèmeux à la truffe)</i>	12€
Escalope de foie gras <i>(pain perdu brioché, crumble de pain d'épices)</i>	16€
Saint-Jacques poêlées à la façon du Chef <i>(déglacées au Martini blanc, crème)</i>	16€
Croquette de crevettes grises 'Maison' <i>(écrasé de pommes de terre, sauce langoustine)</i>	13€
Ris de veau <i>(girolles, sauce fond de veau, échalotes)</i>	16€



PLATS

Thon mi-cuit, <i>(écrasé de pommes de terre, confits d'oignons, beurre blanc)</i>	19€
Filet de Bar, <i>(légumes frais rôtis, pommes de terre grenailles, beurre blanc crème)</i>	24€
Cassolette 'Maison' Poisson et Crustacés, <i>(risotto crèmeux)</i>	22€
Saint-Jacques aux Cèpes <i>(et son risotto)</i>	24€
Filet de Bœuf 180gr, <i>(pommes de terre et légumes rôtis, sauce au vin rouge)</i>	24€
Souris d'agneau confite <i>(jus d'agneau, pommes de terre grenailles et haricots blancs)</i>	22€
Rognons de veau <i>(jus de veau échalotes, écrasé de pommes de terre)</i>	20€



DESSERTS

Assiette de 3 fromages de notre belle région	9€
Les profiteroles 'Maison' d'Emilie	10€
Pain perdu brioché, crème Anglaise 'Maison'	8€
Tarte maison renversée aux poires, cassonade	7€
Chocolat cœur coulant, framboises	9€
Tarte fine aux pommes tièdes	9€
La boule de glace 'Maison' <i>(vanille, chocolat ou sorbet du moment)</i>	3€ (la boule)
Chocolat chaud 'Maison' pour une dame blanche	

Le Forfait Vin : Rouge, Rosé, Blanc (3 verres) **15€**

