

Bistrotsérac

Simplement Cuisiné

Pour l'Apéro :

Jambon ou Coppa de la Maison Baud : 8,50 €

Faux Filet de bœuf séché et fumé : 12,00 €

Pain Focaccia à l'huile de truffe : 6,50 €

L'ENTRÉE

Pâté Maison aux morceaux de poitrine de porc et cèpes
Pickles de cerises

Fines lamelles de betterave en salade et haddock fumé,
Fraîcheur de fenouil iodée

Courge rôtie, granola de céréales au curry,
Crème de raifort

Œuf parfait et bouillon clair aux champignons,
Copeaux de Tomme du pays et chips de lard paysan

Foie gras de canard, chutney de fruits secs,
Pain du Mendiant (suppl.10€)

LE PLAT

A la braise

Bar portion entier, sauce Tartare

Brochette de volaille laquée Teriyaki, crémeux de Satay cacahuètes

Foie de veau épais, fondue d'échalotes demi-sel

Confit et caramélisé à la braise

Paleron de veau, moutarde ananas et raisins secs

Mijoté

Sauté de biche aux airelles

Une liste des Allergènes est à votre disposition

L'EXCEPTION A LA BRAISE

Plat + Garniture + Dessert

ONGLET DE BŒUF

Fondue d'échalote et moutarde à l'estragon

= 35€/pers.

RIS DE VEAU

En persillade, moutarde au coing

= 45€/pers.

BŒUF D'EXCEPTION

Moutarde à l'estragon

NOIX D'ENTRECÔTE ≈ 300 gr.

ARGENTINE

= 45€/pers.

ENTRECÔTE MATURÉE ≈ 300 gr.

Selon retour du marché.

= 48€/pers.

CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERS ≈ 1 Kg.

Selon retour du marché.

= 62€/pers.

Soit 124€ pour 2 pers.

Entrée supplémentaire : 10€.

Foie Gras supplémentaire : 20€.

Entrée au lieu du dessert : 3€.

ENTRÉE + PLAT et GARNITURE ou PLAT et GARNITURE + DESSERT : 32€.

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) / Plat Enfant / Dessert 18€.

Au déjeuner uniquement : plat garni du jour + dessert à 22€.

(Du mardi au vendredi)

LA GARNITURE

ΩΩΩ

Pomme de terre purée au beurre

Champignons en persillade

Patate douce en fine purée

Aux noix concassées

Endive braisée laquée au miel

Salade de Mâche

Pomme de terre purée truffée (suppl. 6€)

La garniture supplémentaire : 5€.

La purée truffée supplémentaire :

Petit pot ≈ 200gr (1/2 pers) : 10€.

Grand pot ≈ 440gr (3/4pers) : 22€.

LE FROMAGE OU LE DESSERT

ΩΩΩ

Tomme Palouze

St Marcellin de la Mère Richard
entier pour 2 pers.

Coulommiers à la truffe (suppl.5€)

Les Pâtisseries

au choix de la boutique Séracgourmet

L'ENTRÉE

+ LE PLAT

+ LA GARNITURE

+ LE DESSERT

= 35€

