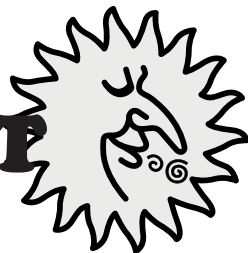


BISTROT SENIOR
DE 12H00 À 14H00

CARTE DU MIDI
VENDREDI ET SAMEDI

CE MIDI AU BISTROT



PLAT DU JOUR
ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT
MENU COMPLET

16
21
25

POIREAUX GRILLÉS, MOULES FUMÉES & BEURRE BLANC
poireaux noirs, siphon de moules fumées & beurre blanc

GAUFRE DE LÉGUMES D'HIVER, JUS CORSÉ & POUSSÉS
gaufre de pommes de terre et autres légumes racines, jus végété..

TAGLIATELLE SARRASIN, CHOU BRAISÉ & PDT
pâte fraîche maison végétarienne, chou frisé, pommes de terre

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, TOPI & JAUNES CONFITS
120g de bœuf charolais, chips de topinambours.. servi avec frites

PORC CONFIT AU CIDRE, POLENTA CRÉMEUSE & JUS
porc français, épaule & jambon, ragout de cidre, jus & polenta

POMME TATIN SENIOR & SORBET GINGEMBRE
pomme caramélisée au calva, sablé breton & sorbet faya

FROMAGE & MARMELADE DU MOMENT
fromage variant selon les trouvailles, avec marmelade maison & fruit

© VINS, BIÈRES, JUS, CAFÉS & AUTRES BOISSONS

GAMAY "ULTREÏA", (Rhône) 2021 7/40
GREN, SYRAH "KHAYYAM" (Drôme) 2022 8/45

CHARDO "MOUTON BLANC" (Bourgogne) 2022 7/40
GREN BLANC "PETITE ÉTOILE" (Roussillon) 2022 7/40

WWW.BISTROT-SENIOR.FR

COMPTOIR À LÈCHE-DOIGTS & VINS VIVANTS

Toutes nos préparations sont
cuisinées ici, sur place, par nos soins,
et même le pain!

Les matières premières sont issues
d'une agriculture raisonnée, bio,
française ; de même que les viandes,
poissons, fromages et œufs.

Nous connaissons notre métier
et nos produits, n'hésitez pas à nous
questionner dessus, ne serait-ce
que pour les allergènes.

Bon repas!

NOTRE CAVE À VINS SE CONSTITUE AUTOUR DE VITICULTEURS SCRUPULEUX,
TRAVAILLANT MAJORITAIREMENT LE VIN DE MANIÈRE NATURELLE, SANS
ADDITIFS OU BIO DU MOINS.

AGRICULTEURS INDÉPENDANTS, VENANT DE TOUTE LA FRANCE ET PARFOIS
D'AILLEURS, DONT NOUS VOUS PRÉSENTERONS LES BOUTEILLES RARES,
MODESTES, AVENTUREUSES OU DROITES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS INTERROGER.

LÈCHES-DOIGTS DU MOMENT & CLASSIQUES DU BISTROT

CROQUETTES POULPE-COCHON, AÏOLI & KATSUO 12

3 croquettes mi-poulpe, mi-cochon, mayo au jus de poulpe & katsuoboshi

TRUITE AU PAMPLEMOUSSE & BAVAROIS AUX HERBES 12

rilette de truite rose au pamplemousse & crème prise d'aromates d'hiver

SOUPE À L'OIGNON, LANGUE DE BŒUF & MOUSSE COMTÉ 12

soupe à l'oignon traditi, langue braisée, mousse au comté & crispy shallots

SPAGHETTI CAFÉ, RICOTTA FUMÉE & PIMENTS FERMENTÉS 16

pâte fraîche maison au café, ricotta sèche et fumée, jalapeños fermentés

ENDIVES, ANCHOIS, FROMAGE & GRANOLA NOISETTES 12

la cuiller c'est l'endive, l'endive, c'est la cuiller.

POULET AU FOIN, GLAZE AU JUS & MOUTARDE MAISON 15

mariné au lait ribot, fumé et frit, glaze au jus de volaille & moutarde

STRANGOLAPRETI ÉPINARDS, PARMESAN, CRÈME AIL 10

3 boulettes aux épinards, parmesan, crème d'ail légère, beurre sauge..

MOULES BOUCHOT & BEURRE DE N'DUJA 16

moules Morisseau, crème gourmande à la saucisse pimentée



FROMAGE & MARMELADE DE LA SEMAINE 11

fromage fermier choisi ça et là, marmelade d'agrumes & fruit de saison

TARTELETTE CHOCOLAT, PRALINÉ & GIANDUJA & GLACE LAIT 11

tartelette au crémeux praliné, ganache dulcey et chocolat noir

TUILE DE PANETTONE, AGRUMES DIVERSES & VANILLE 11

panettone maison caramélisé, salade d'agrumes, sirop, sorbet et glace..

QUELQUES PROPOSITIONS DE BOISSONS POUR CE SOIR

GAMAY "ULTREÏA", (Rhône) 2021 **7/40**

GREN, SYRAH "KHAYYAM" (Drôme) 2022 **8/45**

CHARDO "MOUTON BLANC" (Bourgogne) 2022 **7/40**

GREN BLANC "PETITE ÉTOILE" (Roussillon) 2022 **7/40**

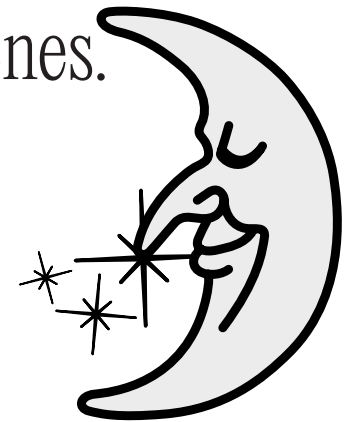
COCKTAILS: SENIOR IS BURNING (pamplemousse, gin..) **12**

CAFE CON LECHE (aquavit, café, vermouth..) **14**

Toutes nos préparations sont cuisinées ici, sur place, par nos soins, et même le pain!

Les matières premières sont issues d'une agriculture raisonnée, bio, française; de même que les viandes, poissons, fromages et œufs.

Nous connaissons notre métier et nos produits, n'hésitez pas à nous questionner dessus, ne serait-ce que pour les allergènes.
Bon repas!



NOTRE CAVE À VINS SE CONSTITUE AUTOUR DE VITICULTEURS SCRUPULEUX, TRAVAILLANT MAJORITAIREMENT LE VIN DE MANIÈRE NATURELLE, SANS ADDITIFS OU BIO DU MOINS.

AGRICULTEURS INDÉPENDANTS, VENANT DE TOUTE LA FRANCE ET PARFOIS D'AILLEURS, DONT NOUS VOUS PRÉSENTERONS LES BOUTEILLES RARES, MODESTES, AVENTUREUSES OU DROITES, N'HÉSITEZ PAS À NOUS INTERROGER.