

La tourterie par le Bistro B

La tourte et son accompagnement au choix

La Lyonnaise : saucisson pistaché, pommes de terre, Mornay Saint Marcellin et pistache, sauce Saint Marcellin

Saumon à la Florentine : Saumon, farce fine de truite fumée, pousses d'épinards, flan d'épinards, Mornay au Cantal jeune et son fumet à la truite fumée

La Basquaise : volaille, piperades, pâte d'olives noires, Mornay Ossau Iraty, jus de viande au bouillon de légumes

La méridionale (végé) : Panisse, aubergine, courgette, tomate séchée et pesto rouge, basilic et Mornay Ossau Iraty

La tourte + accompagnement - 17€

Avec le dessert - 22€

Accompagnements :

Gaspacho

salade composée

Fingers poêlés de Polenta et cervelle de canuts

Desserts :

Tarte Chocolat, café et fève de Tonka

Pavlova aux fruits de saison

Cheesecake New-Yorkais

Pithiviers à la praline rose

Cocktail Maison : Pinky Brewster : 10,50€ (22cl), Starsky's Gran Torino : 10,50€ (25cl), La Cubula Libre : 10,50€ (25cl),
Be Bond : 10,50€ (22cl), Saint Germain Verveine royal : 11,50€ (25cl) (détails sur la carte des vins et boissons)
Mocktails Maison : Virgin Martini Tonic : 8,50€ (25cl), Gin Abricot Sunrise : 7,5€ (25cl), Virgin Imperial Fizz : 8,5€ (25cl),
Virgin To : 7,5€ (22cl) (détails sur la carte des vins et boissons)

Bière pression : Ginette (blonde Bio) : 4,5€ (25cl) ; (50cl) 8,5€ Bières sans alcool Brooklyn Brewery IPA (33cl) : 4,5€

Les vins du moment :

Les blancs

Château Campuget AOC Costières de Nîmes, Invitation 6,90€ 10,90€ 15,90€

Domaine Prapin VDF, le secret des Alouettes 6,90€ 10,90€ 15,90€

Le rosé

Domaine Art'Mas AOC Côte du Rhône Village Visan 6,90€ 10,90€ 15,90€

Les rouges

Château Campuget AOC Costières de Nîmes, Invitation 6,90€ 10,90€ 15,90€

Domaine É.Louis VDF, pinot noir 6,90€ 10,90€ 15,90€

Eau gazeuse (70cl) : 1,70€

Café : 2,50€

Vr(15cl) ¼(23cl) Pot(46cl)