



Le Bistrot du Gabriel

LA CARTE DU BISTROT

Les Entrées

Œuf parfait, panais, mousse au comté.	13.00 €
Potiron, royale de foie gras et pain d'épices.	16.00 €
Dorade sauvage en tartare, coriandre et oignons doux.	17.00 €
Poireaux grillés entiers, gribiche au vinaigre Xérès et croûtons rôtis au beurre	15.00 €
Os à moelle, pain de campagne toasté et bouillon de bœuf.	16.00 €

Les Plats

Notre burger végétarien...	21.00 €
Lieu jaune sauvage vapeur, parfum de citronnelle, lentilles corail en deux façons.	22.00 €
Gambas sauvages rôties, petit épeautre comme un risotto, jus des gambas.	25.00 €
Cuisse de canette, confite, navets glacés et abricots secs.	24.00 €
Onglet de veau, pommes de terre grenaille confites, champignons et crème légère à la moutarde.	26.00 €
Bar sauvage, céleri et œufs de bar comme une poutargue. <i>(supplément menu : 5 €).</i>	29.00 €

Les Desserts

Assiette de fromages affinés, salade verte.	9.00 €
Tarte citron meringuée.	9.00 €
Religieuse, noix de pécan.	9.00 €
Ile flottante à la vanille.	9.00 €
Moelleux au chocolat Ariaga 59%, glace vanille.	9.00 €

Menu Enfant : *(Jusqu'à 12 ans)* **13.00 €**

Boisson : Sirop à l'eau ou jus de fruit (ananas ou pomme ou orange)
Pièce de bœuf ou filet de poisson avec pommes paysannes ou légumes de saison.
Glace 2 boules (vanille, caramel, chocolat et fraise).

Prix nets TTC / Service Compris

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil du Bistrot (1er étage)



LES CLASSIQUES DU GABRIEL

Huîtres n°3 Spéciales de Joël Dupuch (6p: 15 €, 9p: 20 €, 12p: 25 €).

Terrine de foie gras de canard maison. 19.00 €

Salade Caesar. 18.00 €

Tartare de bœuf, taillé minute par nos soins, préparé ou non. 20.00 €

Notre pâté en croûte « Le Gabriel ». *(en entrée, en plat ou à partager).*
(cochon, canard, foie gras et abricots secs). 21.00 €

Côte de Bœuf des éleveurs Girondins, à partager, pommes paysannes, Béarnaise. 30.00 € / pers

La volaille du dimanche

Tous les dimanches au déjeuner, partagez en famille ou entre amis notre volaille fermière, préparée et découpée devant vous.

Pour 2, 4, 6 personnes... 21 € / personne

Formules du Midi : *(Valable du lundi au vendredi - Hors jours fériés)*

Entrée du jour - Plat du jour 20.00 €

Plat du Jour - Dessert du Jour 18.00 €

Entrée du jour - Plat du jour - Dessert du jour 26.00 €

Notre menu à 33 €

A choisir sur notre carte, entrée - plat - dessert