



Le Bistrot du Gabriel

Découvrez une cuisine authentique et traditionnelle

Formules du Midi

(Valable du lundi au vendredi - Hors jours fériés)

Plat du jour - Dessert du jour	18.00 €
Entrée - Plat : <i>à choisir parmi les entrées et les plats du menu Bistrot.</i>	23.90 €
Plat - Dessert : <i>à choisir parmi les plats et les desserts du menu Bistrot.</i>	23.90 €

Menu Bistrot 31.00 €

(Valable tous les jours, midi et soir)

Tartare de truite et ses œufs, crème d'aneth.
Comme une Caesar, mangue et poulet.

Plat du Jour *(le midi seulement du lundi au vendredi)*.
Bavette de bœuf « Angus », pommes paysannes, sauce aux poivres.
Notre poisson du jour selon l'arrivée.

Assiette de trois fromages affinés de chez Jean d'Alos.
Un dessert du chariot.
Café gourmand (supp 1.50 €).

Menu Enfant 13.00€

(Jusqu'à 12 ans)

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 verts.
Glace 2 boules (vanille, caramel, chocolat et fraise).

Prix nets / Service Compris

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

Le Bistrot du Gabriel

Menu Solidaire * 44.50 €

(Mise en bouche, entrée, plat, fromage travaillé ou pré dessert et dessert)

Les plats proposés dans le menu gourmand sont également disponibles à la carte.

Pour commencer

Gaspacho d'asperges vertes et blanches, copeaux de Ceccina.	16.00 €
Esprit avocat/crevette. Guacamole, chips de crevette pickles de radis mariné au vinaigre.	15.00 €
Tataki de thon au sésame, tomate à la Livêche.	18.00 €
Terrine de foie gras au vin de Bordeaux, poires pochées et pain d'épices.	18.00 €
Huitres n°3 Spéciales de Joël Dupuch (*6p: 14 €, 9p: 20 €,12p: 26 €).	

** Les 6 huitres de Joël Dupuch sont disponibles dans le menu Solidaire.*

Pour suivre

Quasi de veau snacké, pommes grenailles et asperges.	26.00 €
Filet de canette et légumes printaniers, réduction au vinaigre de framboise.	24.00 €
Tartare de boeuf, au couteau (préparé ou non).	22.00 €
Pavé de maigre rôti, mousseline de petits pois, sauce au vin blanc.	25.00 €
La suggestion poisson à consulter sur notre ardoise (Supp menu Solidaire : 5 €)	—

Pour finir

Assiette de quatre fromages affinés de chez Jean D'Alos.	9.00 €
Un dessert sur chariot	9.00 €
Café gourmand.	9.50 €

** Notre menu Solidaire contient une participation Ernest de 0.50 centimes qui finance l'aide alimentaire à Bordeaux*

Viande issue de race Charolaise « Label Rouge » et fermier du Bourbonnais et UE.



Tous nos plats sont « Fait Maison », à l'exception de nos glaces et sorbets qui sont réalisés par un artisan glacier.



Le Bistrot du Gabriel

Discover authentic and traditional food

Lunch Menus

(Available from Monday to Friday – excluding bank holidays)

Today's special – dessert of the day	18.00 €
Starter – main course: <i>choice among starters and main courses of the Menu Bistrot.</i>	23.90 €
Main course – dessert: <i>choice among main course and desserts of the Menu Bistrot.</i>	23.90 €

Menu Bistrot 31.00 €

(Available every day for lunch and dinner)

Tartare of trout with her eggs, dill cream
Like a caesar salad : mango and chicken.

Today's special *(from Monday to Friday at lunch time only)*.

Beef steak « Angus » and pommes paysannes, pepper sauce.

A fish according to fishing in our way.

Matured cheese from Jean D'Alos.

Choice of desserts of the day.

Coffee gourmand (supplement of 1.50 €).

Children's Menu 13.00€

(0 to 12 years)

Beverages : apple, orange, pineapple juice or syrups.

Piece of beef or filet of fish with fried potatoes or vegetables.

2 scoops of ice-cream (vanilla, caramel, chocolate and strawberry).

Net price / Service included

Informations about allergens in food are available at the reception of the bistrot (1st floor).

Le Bistrot du Gabriel

Menu Solidarity * 44.50 €

(Appetizer, starter, main course, cheese or pre-dessert, dessert – choice among the dishes of this page)

The dishes in the Menu Gourmand are also available à la carte.

Starters

Asparagus gazpacho, ceccina chips.	16.00 €
Avocado/prawns « spirit ». Guacamole, prawns chips and marinated radish with vinegar.	15.00 €
Tataki of tuna with sesame, tomatoes « à la Livèche ».	18.00 €
Duck foie gras with Bordeaux's wine, pear poched and gingerbread.	18.00 €
Oysters n°3 from Joël Dupuch (*6p: 14 €, 9p: 20 €,12p: 26 €).	

** The 6 oysters Joël Dupuch are also available with the Menu Solidarity.*

Main Courses

Snacked tender veal, asparagus and « grenaille » potatoes.	26.00 €
Roasted duck fillet, spring vegetable, raspberry vinegar juice.	24.00 €
Knife cut steak tartare (prepared or not).	22.00 €
Roasted meagre, small green peas, white wine sauce.	25.00 €
The suggestion fish to consult on our slate. (Supp menu Solidarity : 5 €)	— —

Desserts

Four matured cheeses from Jean d'Alos.	9.00 €
Choice of desserts of the day.	9.00 €
Café gourmand.	9.50 €

** Our solidarity menu includes 50 cents as participation, for earnest association in charge of food aid in bordeaux*

Charolais breed meat derived « Label Rouge » and Bourbonnais Farmer and UE.



All our dishes are « Home Made », with the exception of our ice cream which are carried out by a glacier craftsman.