

LE BISTROT DU GABRIEL

*Le chef **Nicolas Frion** et son équipe vous proposent
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 maigre au kiwi, citron confit et coriandre.
Concassée de tomate en gelée, sorbet tomate basilic.

Plat du Jour *(le midi seulement du lundi au vendredi)*.
Onglet de boeuf, confit d'échalotes, pommes paysannes, sauce au poivre.
Dorade snackée, déclinaison autour du céleri et pomme, sauce vin blanc.

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)

Menu Gourmand * 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

Soupe glacée de tomate parfumée au basilic, crémeux de chèvre frais.	16.00 €
Wok de légumes servi froid, crevettes marinées à la cacahuète et coriandre.	16.00 €
Tataki de thon au sésame, tomate à la livèche.	18.00 €
Terrine de foie gras au vin de Bordeaux, pommes Granny /rhubarbe marinées au Lillet rouge.	18.00 €
Huîtres n°3 Spéciales de Joël Dupuch (*6p: 14 €, 9p: 20 €,12p: 26 €).	

** Les 6 huîtres de Joël Dupuch sont disponibles dans le menu Gourmand.*

Pour suivre

Filet mignon de porc, palet de pomme de terre aux herbes, sauce Piccalilli.	24.00 €
Magret d'agneau, mousseline de pois chiche et chutney d'abricots.	27.00 €
Tartare de boeuf, au couteau (préparé ou non).	22.00 €
Filet d'esturgeon simplement poêlé, déclinaison froide autour de l'artichaut et vinaigrette asiatique.	26.00 €

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 Gourmand 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.