



Le Bistrot du Gabriel

Menu Gourmand : (entrée, plat et dessert à choisir parmi les plats ci dessous)
(menu valable tous les jours midi et soir)

36.00 €

Les Entrées

Crème de haricots coco de Paimpol, oignon roussi en espuma.	14.00 €
Truite en Gravelax, gelée de pomme verte, Wasabi et crème aigrelette.	16.00 €
Œuf parfait, champignons du moment, émulsion beurre fumé.	13.00 €
Thon juste snacké, poireaux grillés, fumés à la moutarde.	19.00 €

Les Plats

Joue de bœuf braisée, mousseline de panais, sauce gribiche.	23.00 €
Cabillaud cuit à basse température, purée cardinal, aïoli.	21.00 €
Canette rôtie, quinoa épicé, sauce sangria.	24.00 €
Filet de bar, patate douce, condiment boudin noir.	25.00 €
Assiette végétarienne, au fil des saisons et du marché.	18.00 €

Les Desserts

Entremet glacé, caramel et cacahuètes, sauce carambar®.	9.00 €
Finger mangue, yaourt, coulis estragon.	9.00 €
Crème brûlée pistache, fruits de saison.	9.00 €
Gaufre, poire et ananas caramélisés.	9.00 €

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 €

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



Assiette de jambon « Noir de Bigorre » 24 mois d'affinage.	18.00 €
Assiette de fromages.	9.00 €
Assiette de Charcuteries.	15.00 €

La Carte

Huîtres n°3 Spéciales de Joël Dupuch (6p: 14 €, 9p: 20 €, 12p: 26 €).	
Terrine de foie gras à l'ancienne.	19.00 €
La suggestion viande du chef (à consulter sur nos ardoises).	--.
La suggestion poisson du chef (à consulter sur nos ardoises).	--.
Salade Caesar.	17.00 €
Tartare de bœuf au couteau, préparé ou non.	18.00 €
Café gourmand.	9.50 €

Retrouver sur nos ardoises le vin coup de cœur
de notre sommelier.

20.00 € la bouteille