



Le Bistrot du Gabriel

LA CARTE DU BISTROT

Les Entrées

Œuf parfait, noisette et courge fondante, mousse de lait	13.00 €
Poireaux grillés entiers, gribiche au vinaigre Xérès et croûtons rôtis au beurre	15.00 €
Os à moelle au four, pain de campagne toasté	15.00 €
Mulet, fumé au bois de hêtre, crème aigrette, cuisiné en tartare	16.00 €

Les Plats

Notre burger végétarien...	21.00 €
Dos de cabillaud cuit au four, choux verts et agrumes, huile citronnée	21.00 €
Lotte rôtie au beurre, fricassée de champignons et jus des arêtes	25.00 €
Cuisse de canette, confite et croustillante, orange, jus de braisage et mousseline de pomme de terre	23.00 €
Paleron de bœuf, carottes caramélisées au curry, épinards juste tombés	24.00 €

Les Desserts

Dôme chocolat, Ariaga 59 % de cacao	9.00 €
Tarte citron meringuée	9.00 €
Millefeuille mandarine et Cointreau	9.00 €
Crèmeux vanille et caramel coulant	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 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)



LES CLASSIQUES DU GABRIEL

Huîtres n°3 Spéciales de Joël Dupuch (6p: 14 €, 9p: 20 €, 12p: 26 €).

Terrine de foie gras de canard

19.00 €

Salade Caesar

17.00 €

Tartare de bœuf, taillé au couteau par nos soins, préparé ou non

19.00 €

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 36 €

A choisir sur notre carte, entrée - plat - dessert