



Nos Menus

Bistrot Gourmand

Tradition à 22,50 €

- ❖ 2 canapés, 1 cuillère de Tartare
- ❖ Cassolette de Saint Jacques à la bretonne
- ❖ Pavé de sandre sauce bretonne
- Risotto à l'encre de seiche et aux fruits de mer
- Julienne de légumes safranée
- ou
- ❖ Joue de porc confite à la bourguignonne
- Ecrasé de pommes de terre et vitelotte
- Persillade de pleurottes et shiitakés
- ❖ Plateau de Fromages
- ❖ Croustillant passion, mousse framboise

Gourmet à 35 €

- ❖ 2 canapés, 1 cuillère de Tartare
- ❖ Foie gras de canard maison, chutney mangue, pain d'épices maison aux raisins, brochette de magret fumé maison
- ❖ Pavé de turbot sauvage, sauce petits légumes au Riesling
- Purée de potimarron aux marrons torréfiés
- ❖ Paleron de veau, petits oignons, miel et épices, braisé basse température
- Poêlée gourmande
- Pommes de terre mitrilles aux herbes et à la fleur de sel
- ❖ Plateau de Fromages
- ❖ Assiette gourmande

Festif à 28 €

- ❖ 2 canapés, 1 cuillère de Tartare
- ❖ Dos de cabillaud sauce échalottes aux agrumes
- Julienne de légumes safranée
- ❖ Ballotin de Chapon farci, figes et raisins sauce griottes
- Gratin dauphinois truffé
- Poire pochée au miel et au riesling
- ❖ Plateau de Fromages
- ❖ Assiette gourmande



Merci de réserver vos plats

avant le **17 décembre** 2021 (pour le 24 et le 25 décembre)

avant le **23 décembre** (pour le 31)

POUR 5 MENUS ACHETÉS,

nous vous offrons
une bouteille de Saint Chinian

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Barbara et Sylvain
vous souhaitent de

Joyeuses Fêtes

Retrait des plats : le 24/12 de 11h à 18h30
le 25/12 de 8h à 12h
le 31/12 de 11h à 18h30

P21D - Redon - 02 99 72 21 07 - Ne pas jeter sur la voie publique. Siret : 52157254500015 - Code APE 5610A

Le Bistrot Gourmand

2021-2022

1 rue de la Prèverie
44460 FEGREAC
www.lebistrot-gourmand.fr

02 40 91 27 34



Pour vos REPAS de FIN D'ANNÉE
commandez vos plats
chez votre TRAITEUR LOCAL !

Les Entrées Froides

- ❖ Plateau apéritif (2 canapés, 2 canapés à réchauffer, 1 cuillère de Tartare)..... **4,20 €/pers**
- ❖ Canapés variés..... **0,70 € pièce**
- ❖ Saumon fumé maison et sa crème ciboulette..... **6,30 €/pers**
- ❖ Foie gras de canard maison, chutney mangue, pain d'épices maison aux raisins, brochette de magret fumé maison..... **8,50 €/pers**
- ❖ Tartare Saint Jacques et saumon marinés aux agrumes, sur mousse d'avocat..... **6,90 €/pers**



Les Poissons

- ❖ Pavé de Sandre sauce bretonne, (cidre et moules)..... **7,90 €/pers**
- ❖ Pavé de turbot sauvage, sauce petits légumes au Riesling..... **9,90 €/pers**
- ❖ Filet de Bar rôti au thym et son jus d'agneau monté au beurre..... **8,50 €/pers**
- ❖ Filet de Saint Pierre à la bisque de homard..... **8,50 €/pers**
- ❖ Dos de cabillaud sauce échalottes aux agrumes..... **8,50 €/pers**



Tous les poissons sont accompagnés de deux garnitures au choix :
(choisir une garniture principale et une garniture secondaire)

Garnitures principales :

- ❖ Risotto à l'encre de seiche et aux fruits de mer
- ❖ Purée de potimarron aux marrons torréfiés

Garnitures secondaires :

- ❖ Julienne de légumes safranée
- ❖ Mousseline betteraves, pommes de terre au gingembre



Les Viandes

- ❖ Ballotin de Chapon farci, figes et raisins sauce griottes..... **8,20 €/pers**
- ❖ Paleron de veau, petits oignons, miel et épices, braisé basse température..... **8,20 €/pers**
- ❖ Pavé de Cerf sauce grand veneur..... **8,90 €/pers**
- ❖ Tournedos de Canard sauce foie gras et girolles..... **8,90 €/pers**
- ❖ Joue de porc confite à la bourguignonne..... **7,90 €/pers**
- ❖ Sot l'y laisse de dinde aux morilles..... **7,90 €/pers**



Toutes les viandes sont accompagnées de deux garnitures au choix :
(choisir une garniture principale et une garniture secondaire)



- ❖ Plateau de fromages AOP beurre (Portion)..... **1,70 €**
- ❖ Gâteau (la part)..... **3,50 €**
- ❖ Croustillant passion, mousse framboise
- ❖ Craquant chocolat coco
- ❖ Assiette gourmande (+1 €)
- Mini cannelé, 1/2 gâteau de chaque, coupelle pistache/chocolat

Les Entrées Chaudes

- ❖ Cassolette de Saint Jacques à la bretonne..... **6,20 €/pers**
- ❖ Cuisses de grenouilles au beurre persillé..... **6,50 €/pers**
- ❖ Marmite du pêcheur (consigne de 5€ pour la marmite, chèque à part) (Filets de rouget, julienne de légumes safranée, queue d'écrevisse, sauce Crémant)..... **6,50 €/pers**

