

RESTAURANT TRAITEUR « LE BISTROT GOURMAND »  
PLACE DE L'ÉGLISE 44460 FEGREAC  
02 40 91 27 34

- *BARBARA ET SYLVAIN VOUS PROPOSENT CES MENUS TOUS LES JOURS SUR RESERVATION*
- *MENUS PROPOSES POUR MINIMUM 15 PERSONNES*

**CARTE RESTAURANT**

(prix valables jusqu'au 31/12/2019 dont tva à 10%)

**MENU A 22.50 €**

Croustade de st jacques aux petits légumes  
Noix de joue de porc aux cèpes avec garnitures  
Assiette de fromages et son mesclun  
Dessert au choix

**MENU A 28.50 €**

Cassolette de st jacques  
Filet de merlu au beurre blanc avec garnitures  
Suprême de pintade farci aux figues avec garnitures  
Assiette de fromages et son mesclun  
Dessert au choix

**MENU A 31.50 €**

Salade océane (saumon fumé , terrine de la mer, crevettes)  
Filet de sandre en croute de sésame , beurre blanc avec garniture  
Quasi de veau au jus et ses petits oignons glacés  
Assiette de fromages et son mesclun  
Dessert au choix

**MENU DU BISTROT A 21.50 €**

Amuse bouches

Choucroute de la mer au beurre blanc

Ou

Couscous

Ou

Tête de veau sur l'os

Ou

Pot au feu au beurre blanc

Assiette de fromages et son mesclun

Dessert au choix

**FORFAIT VINS A 8,€60 (ou 6.60€ sans trou normand)**

kir

Trou normand (avec menu avec deux entrées)

Chardonnay ou muscadet

Bordeaux ou cotes du Rhône

Café

**MENU ENFANT A 7.50 €**

Assiette de crudités ou assiette de charcuterie

Steak haché frites ou émincé de volaille à la crème Frites

Dessert au choix



### NOTRE CARTE

- ❖ MENU A 25.50 € entrées, viande, fromage et dessert
- ❖ MENU A 32 € : entrées, poisson, viande, fromage et dessert
- ❖ MENU A 28 € : poisson, viande, fromage et dessert

### NOS ENTREES FROIDES :

Assiette périgourdine (foie gras de canard maison, brochette de magrets fumés maison, chutney)  
Foie gras de canard maison et son chutney  
Assiette océane (terrines de la mer, saumon fumé maison, crevettes)

### NOS ENTREES CHAUDES

Cassolette de St.Jacques  
Croustade de st jacques aux petits légumes  
Marmite du pêcheur (dorade royale, st jacques,gambas,fondue de poireaux et sauce st jacques)

### NOS POISSONS :

Dos de cabillaud  
Pavé de sandre rôti en croute de sésame  
Filet de merlu  
Ballottine de truite farcie aux noix de st jacques  
Filet de perche  
*Sauce au choix : beurre blanc, bretonne, dieppoise ou américaine*

### NOS VIANDES :

Noix de joue de porc aux cèpes  
Suprême de pintade farci aux figues  
Quasi de veau au jus et ses petits oignons glacés  
Tournedos de canard au foie gras  
Gigot d'agneau à la persillade  
Désossé de caille farcie aux raisins

### ASSIETTE DE FROMAGE ET SON MESCLUN

### NOS DESSERT

Craquant pommes caramel et spéculos  
Croustillant deux chocolats  
Fraisier, framboisier, poirier ... (selon saison)  
Crème brûlée au pain d'épices  
Nougat glacé  
Assiette gourmande (1 € de supplément)



TOUS NOS PRODUITS SONT GARANTIS « FAIT MAISON »