

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

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

**CARTE RESTAURANT**

**(Prix valables jusqu'au 31/12/2020 dont tva à 10% )**

**MENU A 23.50 €**

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 29.50 €**

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 croûte de sésame, beurre blanc avec garniture  
Paleron de veau braisé , crème de morilles  
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
- 1 boisson 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)
  - Panna cotta de crevettes et avocat
  - Buchette de saumon fumé, asperges et 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
- Brochette de lotte et st jacques ( **suppl. 1.50 €**)  
*Sauce au choix : beurre blanc, bretonne, dieppoise ou américaine*

### NOS VIANDES :

- Noix de joue de porc aux cèpes
- Suprême de pintade farci aux figues
- Paleron de veau braisé, crème de morilles
  - Tournedos de canard au foie gras
  - Gigot d'agneau à la persillade
  - Désossé de caille farcie aux raisins
- Filet de bœuf sauce foie gras ( **suppl. 1.50 €**)

### ASSIETTE DE FROMAGE ET SON MESCLUN

### NOS DESSERT

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



TOUS NOS PRODUITS SONT GARANTIS « FAIT MAISON »