

Nos Menus

Bistrot Gourmand

Menu

Tradition à 22,50 €

- ❖ 2 canapés, 1 wrapps, 1 sushi
- ❖ Cassolette de Saint Jacques à la Bretonne
- ❖ Dos de Cabillaud sauce dieppoise
Tagliatelles à l'ancienne
Effilochée de légumes d'hiver
ou
- ❖ Paleron de veau braisé
Pommes grenailles
- ❖ Poêlée champêtre (pleurottes & shiitakés)
- ❖ Plateau de Fromages
- ❖ Croustillant 3 chocolats
sur croustillant praliné



Festif à 28 €

- ❖ 2 canapés, 1 wrapps, 1 sushi
- ❖ Pavé de Sandre rôti
en croûte de sésame
sauce St Jacques
Riz aux 3 couleurs
- ❖ Suprême de chapon farci
aux morilles & Armagnac
Gratin dauphinois
Poêlée gourmande
- ❖ Plateau de Fromages
- ❖ Bavarois poire caramel

Gourmet à 32,50 €

- ❖ 2 canapés et 1 wrapps, 1 sushi
- ❖ Foie gras et son chutney aux pruneaux
- ❖ Matelote de lotte
Tagliatelles à l'encre de seiche
- ❖ Pavé de veau crème de Morilles
Ecrasé de pommes de terre
Poire au vin
- ❖ Plateau de Fromages
- ❖ Assiette gourmande:
Macaron, dome mousse passion
et bavarois



Merci de réserver vos plats

avant le 16 décembre 2020 (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 14h à 18h30
le 25/12 de 10h à 12h
le 31/12 de 14h à 18h30

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

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

02 40 91 27 34

P2ID - Redon - 02 99 72 21 07 - Ne pas jeter sur la voie publique. Siret : 52157254500015 - Code APE: 5610A

Les Entrées Froides

- ❖ Plateau apéritif
(2 canapés variés, 2 wrapps et 2 sushis) 4,20 €/pers
- ❖ Plateau apéritif à réchauffer
(2 quiches, 2 croissants saumon, 2 bouchées escargot) 5,50 €/pers
- ❖ Saumon fumé maison et sa crème ciboulette 6,10 €/pers
- ❖ Foie gras de canard maison, chutney aux pruneaux,
pain d'épices maison 6,90 €/pers
- ❖ Assiette Périgourdine
(Foie gras maison, magrets fumés maison, chutney aux pruneaux) 8,50 €/pers



Les Poissons

- ❖ Dos de cabillaud sauce dieppoise 8,20 €/pers
- ❖ Pavé de Sandre rôti en croûte de sésame,
sauce St Jacques 7,80 €/pers
- ❖ Matelote de Lotte et St Jacques
au Riesling 8,50 €/pers
- ❖ Filet de Bar rôti sauce bretonne
(Réduction de cidre et moules) 8,00 €/pers



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

Garnitures principales :

- ❖ Tagliatelles à l'encre de seiche
- ❖ Riz aux 3 couleurs

Garnitures secondaires :

- ❖ Effilochée de légumes
- ❖ Mousseline aux 3 légumes



Les Viandes

- ❖ Suprême de Chapon farci aux morilles et Armagnac 7,90 €/pers
- ❖ Pavé de Cerf sauce grand veneur 8,70 €/pers
- ❖ Tournedos de Canard sauce au foie gras 8,90 €/pers
- ❖ Pavé de Veau crème de morilles 11,80 €/pers
- ❖ Brochette de filet de caille et Sot l'y laisse de dinde
sauce aux 2 raisins 7,90 €/pers
- ❖ Civet de marcassin mijoté au vin de la Vallée du Rhône 8,70 €/pers
- ❖ Paleron de veau braisé,
petits oignons grelots caramélisés au miel 7,90 €/pers



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

Garnitures principales :

- ❖ Ecrasé de pommes de terre aux truffes
- ❖ Grenailles fines herbes et à la fleur de sel
- ❖ Gratin dauphinois

Garnitures secondaires :

- ❖ Poire pochée à la vigneronne
- ❖ Poêlée champêtre (persillade, pleurottes, shiitakés)
- ❖ Poêlée gourmande
(haricots verts, pointes d'asperges,
courgettes, choux Romanesco, poivrons)

- ❖ Plateau de fromages AOP beurre (Portion) 1,50 €
- ❖ Gâteau (La part) 3,20 €
- ❖ Croustillant 3 chocolats
- ❖ Bavarois poire caramel
- ❖ Assiette gourmande (+1,50 €)
Macaron, dome mousse passion et bavarois



Les Entrées Chaudes

- ❖ Cassolette de Saint Jacques à la bretonne 5,90 €/pers
- ❖ Cuisses de grenouilles au beurre persillé 6,50 €/pers
- ❖ Marmite du pêcheur (consigne de 4€ pour la marmite)
(Dorade, St Jacques, sauce St Jacques à la fondue de poireaux,
champignons) 6,20 €/pers

