

**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 31/12/2022 dont tva à 10%)

MENU A 27 €

**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 32 €

**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 33.50 €

**Salade océane (saumon fumé, terrine de la mer, crevettes)
Filet de sandre en croute 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 10 €/personne

- kir
- Chardonnay ou muscadet
- Bordeaux ou st chinian
- Café

MENU ENFANT A 9 €

- 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 28 € entrées, viande, fromage et dessert
- ❖ MENU A 34 € : entrées, poisson, viande, fromage et dessert
- ❖ MENU A 30€ : 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
- Ballotin 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
 - Filet de merlu
- Ballottine de truite farcie aux noix de st jacques
 - Filet de perche
 - Filet de bar rôti

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 aux giroles
- Souris d'agneau au jus de thym (suppl.2 €)
 - Désossé de caille farcie aux raisins
- Filet de bœuf sauce foie gras (suppl. 1.50 €)

ASSIETTE DE FROMAGE ET SON MESCLUN

NOS DESSERT

- Délice pommes caramel et spéculos
 - Croustillant trois chocolats
- Fraisier, framboisier, poirier ... (selon saison)
 - Framboisier sur croustillant pistache
 - Duo chocolats passion
- Assiette gourmande (1 € de supplément)



TOUS NOS PRODUITS SONT GARANTIS « FAIT MAISON »