

B I S T R O T
L'ALOUETTE



ENTRÉES

Huîtres du Bassin d'Arcachon,

Les 6

Les 9

Les 12

Supplément saucisses grillées

Carpaccio de Lonzino à l'Huile de Truffe Blanche et Parmesan

Crèmeux de Châtaignes et son Foie Gras Poêlé

Assiette de Charcuterie Italienne (*pancetta - coppa-grand - magronetto - spianata*)

Tartare de Saumon et Saint-Jacques au Citron Vert

Cassolette de Pétoncles

Terrine de Foie Gras de Canard Maison à la Fleur de Sel.

Raviolis au Gorgonzola et Noix

Déclinaison de Canard d'Aquitaine (*boudin - saucisse - cou farci - rillettes*)

SALADES

Salade au Moelleux de Chèvre

Salade Landaise

(*gésiers- manchons - noix - magret fumé - haricots verts*)

Salade de Crevettes à la Citronnelle

(*ananas - crevettes - citron - tomates cerises - ciboulette - coriandre - sésame*)

PÂTES ET VÉGÉTARIENS

Festonati à la Crème de Morilles et Porto

Gnochetti au Mascarpone et Parmesan, Tomates Séchées

LE PLAT DU JOUR

LE MENU DU JOUR (uniquement les midis du lundi au vendredi)

présentés sur le tableau central

NOS SUGGESTIONS DU JOUR

présentées sur nos ardoises

VIANDES

Rognon de Veau en Cocotte à la Moutarde Ancienne, Pommes Grenailles

(*rognon cuit entier et émincé à déguster de préférence rosé*)

Entrecôte Charolaise Grillée Sauce au choix

(*envir. 300 gr, légèrement persillée et goûteuse*)

Côte de Bœuf à la Fleur de Sel, Os à Moelle (*pour 2 personnes environ 1.100 Kg*)

Tartare de Bœuf du Bistrot Cru ou en Aller-Retour

(*environ 250 g, pommes frites maison et sa salade à volonté*)

Véritable Andouillette (A.A.A.A.) à la Moutarde Ancienne

(*Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique*)

Joues de cochon aux Petits Légumes

Filet de Bœuf au Foie Gras en Croûte

Pigeon et ses Cuisses Confites de Chez Mr Duleau (*Aquitaine 500 gr environ*)

POISSONS

Encornets Farcis au Pied de Cochon

Saint-Jacques à la Plancha au Parfum de Vanille

Sole «Belle Meunière» d'Arcachon (*600g environ*)

Mérou à la Compotée de Chou Rouge

Saumon Laqué sur Nid d'Endives Fraîches

Cabillaud Rôti à l'Huile de Noisettes et Poêlée de Champignons

Camarones et son Chutney de Potiron

À VOTRE DEMANDE, NOUS VOUS SERVIRONS À VOLONTÉ :

Nos Sauces : Echalottes crues ou confites – Poivre Vert – Foie gras – Roquefort

Nos légumes : Haricots verts - Salade - Pommes «grenailles» - Pommes frites maison - Risotto



Trilogie de Crèmes Brulées
Sphère Meringuée à la Mousse d'Agrumes
Moelleux aux Deux Chocolats Maison, Coco et sa Boule Glacée de Chocolat blanc
Café Gourmand *(le café expresso servi avec un assortiment de mini desserts)*
Pain d'Epices Perdu, Compotée de Pommes
Délice de Mousse de Marron
Croustillant de Poire au «Nutella» et Noisettes
Irish Coffee
Assiette de Fromages de France *(assortiment)*
Fromage de Brebis AOC des Pyrénées et sa Confiture de Cerises Noires

TOUS NOS DESSERTS SONT ÉLABORÉS PAR NOTRE PÂTISSIER SÉBASTIEN

GLACES : (3 boules)

Café 100% arabica
Chocolat Valrhôna
Vanille marbré caramel
Chocolat blanc

SORBETS PLEINS FRUITS : (3 boules)

Mandarine
Mûre
Ananas basilic
Fruits du soleil

Nous disposons d'une salle de réunion équipée de 10 à 40 personnes.
N'hésitez pas, consultez notre site : www.bistrot2lalouette.com
pour vos repas de groupe ou famille.
Le restaurant est ouvert 7/7j. Fermé le dimanche soir.



MENU ENFANT* *(jusqu'à 10 ans)

Plat au choix :
Steack Hâché ou Nugget's ou Saucisses grillées

Dessert au choix :
Glace ou Dessert du Jour

Photos non contractuelles

DESSERTS