

# Bistrot des Clercs



## Classiques du "Bistrot"

<i>Ravioles de Romans aux cèpes en persillade, petites girolles poêlées</i>	<i>14 €</i>
<i>Sole meunière de Noirmoutier, pommes de terre pochées (selon arrivage)</i>	<i>28 €</i>
<i>Cabillaud rôti aux ravioles, huile d'olive condimentée</i>	<i>19 €</i>
<i>Quenelle de sandre maison, crème de crustacés</i>	<i>17 €</i>
<i>Andouillette "Bobosse" tirée à la ficelle, jus de veau à la moutarde de Dijon, frites fraîches</i>	<i>17 €</i>
<i>Rognon de veau cuit entier, jus au vinaigre de framboise</i>	<i>19 €</i>
<i>Tartare de bœuf "race Montbéliarde" à la minute, frites fraîches, salade</i>	<i>15,80 €</i>
<i>Entrecôte de bœuf "Charolais", sauce au poivre, haricots verts et tomates provençales</i>	<i>22 €</i>
<i>Carré d'agneau rôti à la gousse d'ail, gratin dauphinois</i>	<i>22 €</i>

Formule du "Bistrot" 20 euros  
(Entrée du jour, plat du jour, dessert du jour, sauf le dimanche)

Plat du jour 11 euros  
(sauf le dimanche)

Restaurant Ouvert 7/7  
Nos plats chauds en direct 20 à 30 minutes pour la préparation  
Tous nos prix sont nets incluant la TVA à 5,5 %

# Bistrot des Clercs



## Menu Carte à 30 euros

### Entrées (9 euros)

*Terrine de légumes, crème de poivrons*

*Cannelloni de saumon fumé au chèvre frais aux herbes*

*Salade de mâche, artichaut violet mariné, tomate séchée,  
beignets de mozzarella, jambon cru de l'Ardèche*

### Plats (17 euros)

*Filet de daurade royale poêlé, pesto au basilic, fricassée de légumes*

*Lotte à l'américaine, riz pilaf, quelques légumes printaniers*

*Onglet de bœuf à la plancha, sauce au poivre vert, frites maison*

*Pavé de veau rôti en aiguillettes, jus au thym, ratatouille niçoise*

### Fromages frais ou secs ou Desserts (7 euros)

*Macaron framboise aux framboises*

*Sablé breton au beurre salé aux fraises gariquettes*

*Savarin aux fruits confits, crème anglaise au rhum*

*Gaufre maison, chantilly, crème de marron, chocolat chaud*

*Vacherin au caramel salé — Pavé au chocolat amer*

*Crème brûlée à la vanille Bourbon — Profiteroles au chocolat*

*Restaurant Ouvert 7/7*

*Nos plats chauds en direct 20 à 30 minutes pour la préparation*

*Tous nos prix sont nets incluant la TVA à 5,5 %*