



# Menu Bistro


FORMULE BISTRO \*

ENTREE-PLAT-DESSERT 35€

ENTREE-PLAT 29€ / PLAT-DESSERT 29€



\*SUPPLEMENT 5€ en menu

## ENTRÉES

-  • Gambas flambées au Pastis & Poêlée de Légumes 15€
- Salade Italienne : Jambon de pays, billes de Mozzarella, Tomates cerises confites & Croutons de Pain 12€
- Salade de Poulet Mariné, billes de Chèvre & Crudités de saison 12€
- \*Foie gras signature du Chef parfumé au Calvados & sa compotée d'Oignons 16€

## PLATS

*accompagnements : ratatouille, rosties à l'oignon, tomates à la provençales, tagliatelles de légumes, purée de patates douce*

- Tartare de Boeuf, Frites & Salade. Garnitures maison : Oignons rouges, Câpres, Cornichons & Persil 25€
- \*Filet de Boeuf, sauce Béarnaise 26€
-  • Filet de Dorade sauce Chimichurri & Tagliatelles de Légumes croquants 19€
-  • Cannellonis à la Ricotta et aux Épinards 13€
- Burger Pont d'Or - Pain bio, Steak hâché de Boeuf, Tomates, Oignons, Raclette, et sauce burger maison- Frites & Salade 16€

## DESSERTS 8€

- Rocamadour de la Ferme des Vignes Hautes ou duo de Fromages
- Tartelette aux Fraises & crème Citron
- Crumble à la Noisette, aux Fruits Rouges & Glace Chocolat du glacier Sanhes
- Gâteau aux Noix du Chef Bernard & sa Crème anglaise
- Profiterole au Chocolat noir & Glace vanille du glacier Sanhes

*Tous nos prix sont indiqués en euros, TTC, service compris.*

*Liste des allergènes à disposition sur demande*



Un petit creux plus tard ? Emportez le reste !  
Demandez un doggy bag



# Menu Bistro


BISTRO MENU \*

STARTER-MAIN COURSE-DESSERT €35

STARTER-MAIN COURSE 25 € / MAIN COURSE-DESSERT 26 €



\*€5 surcharge for the set menu

## STARTERS

-  • Prawns flambeed with Pastis & Tagliatelle with Crisp Vegetables 15€
- Italian Salad: Country-style ham, mozzarella balls, candied Cherry Tomatoes & Bread croutons 12€
- Marinated Chicken Salad with Goat Cheese Balls & Seasonal Raw Vegetables 12€
- \*The Chef's signature Foie gras, flavored with Calvados, served with onion compote 16€

## MAIN COURSES

*side dishes: ratatouille, onion rösti, Provençal-style tomatoes, vegetable tagliatelle, sweet potato purée*

- Beef tartare, chips & salad. Homemade accompaniments: red onions, capers, gherkins & parsley 22€
- \*Beef fillet, Béarnaise sauce 26€
-  • Sea Bream fillet with Chimichurri sauce & crispy Vegetables Tagliatelle 19€
-  • Ricotta and Spinach Cannelloni 13€
- Pont d'Or Burger – Organic bun, minced beef patty, tomatoes, onions, raclette cheese and homemade burger sauce – chips & salad 16€

## DESSERTS 8€

- Rocamadour from the Ferme des Vignes Hautes or a selection of cheeses
- Strawberry tartlet with lemon cream
- Hazelnut and red berry crumble with chocolate ice cream from Sanhes
- Chef Bernard's walnut cake with custard
- Dark chocolate profiterole with vanilla ice cream from Sanhes

*All our prices are quoted in euros, inclusive of VAT and service charges.*

*A list of allergens is available on request*



Fancy a bite to eat later? Take the leftovers home!

Ask for a doggy bag





# Menu Bistro

FORMULE BISTRO\*

ENTREE-PLAT-DESSERT 35€

ENTREE-PLAT / PLAT-DESSERT 29 €

\*SUPPLEMENT 5€ en menu



## ENTRÉES

- 
 • Gambas flambées au Pastis & Tagliatelles de Légumes croquants 15€  
*Prawns flambeed with Pastis & Tagliatelle with Crisp Vegetables*
- Salade Italienne : Jambon de pays, billes de Mozzarella, Tomates cerises 12€  
 • confites & Croutons de Pain  
*Italian Salad: Country-style ham, mozzarella balls, candied cherry tomatoes & bread croutons*
- Salade de Poulet Mariné, bille de Chèvre & Cruautés de saison 12€  
*Marinated Chicken Salad with Goat Cheese Balls & Seasonal Raw Vegetables*
- \*Foie Gras Signature du Chef parfumé au Calvados & sa Compoté d'oignons 16€  
*\*The chef's signature foie gras, flavored with Calvados, served with onion compote*

## PLATS

accompagnements : ratatouille, rosties à l'oignon, tomates à la provençales , tagliatelles de légumes, purée de patates douce

- Tartare de Boeuf, Frites & Salade. Garnitures maison : Oignons rouges, 22€  
 • Câpres, Cornichons & Persil  
*\*Beef tartare, chips & salad. Homemade accompaniments: red onions, capers, gherkins & parsley*
- Filet de Boeuf, sauce Béarnaise 26€  
*Beef fillet, Béarnaise sauce*
- 
 • Filet de Dorade sauce Chimichurri & Tagliatelles de Légumes croquants 19€  
*Sea Bream fillet with Chimichurri sauce & crispy Vegetables Tagliatelle*
- 
 • Cannellonis à la Ricotta et aux Épinards 13€  
*Ricotta and Spinach Cannelloni*
- Burger Pont d'Or - Pain bio, Steak hâché de Boeuf, Tomates, Oignons, 16€  
 Raclette, et sauce burger maison- Frites & Salade  
*Pont d'Or Burger – Organic bun, minced beef patty, tomatoes, onions, raclette cheese and homemade burger sauce – chips & salad*

## DESSERTS 8€

- Rocamadour de la Ferme des Vignes Hautes ou duo de Fromages 8€  
*Rocamadour from the Ferme des Vignes Hautes or a selection of cheeses*
- Tartelette aux Fraises & crème Citron  
*Strawberry tartlet with lemon cream*
- Crumble à la Noisette, aux Fruits Rouges & Glace Chocolat du glacier Sanhes  
*Hazelnut and red berry crumble with chocolate ice cream from Sanhes*
- Gâteau aux Noix du chef Bernard & sa crème anglaise  
*Walnut cake by chef Bernard, walnuts & his custard*
- Profiterole au Chocolat noir & Glace vanille du glacier Sanhes  
*Dark chocolate profiterole with vanilla ice cream from Sanhes*



All our prices are quoted in euros, inclusive of VAT and service charges.  
Fancy a bite to eat later? Take the leftovers home!

Ask for a doggy bag

