

COTÉ BISTROT

À PARTAGER, EN ENTRÉE...

Foie gras mi-cuit aux quatre épices 17~ / 14~

Jambon Serrano "gran reserva" 24 mois 12~/9~

Truite marinée façon "Gravlax" 12~/9~

St marcelin rôti au magret séché 11~

Houmous selon l'inspiration du chef 9~/ 7~

LES ICONIQUES

Salade de tomates anciennes et Burrata 16~ - basilic pourpre, fruits de saison, graines de courge et fleurs comestibles.

Salade de chèvre chaud 16~ - tartines au Rocamadour miel, thym et pignon de pin et amande, courgette, radis et asperges.

Confit de canard IGP sud ouest 16~ - pomme de terre persillé cuit à la graisse de canard

Gambas flambées au pastis 19~ - graines de fenouil et légumineuse du moment

Tartare de Bœuf "blonde d'aquitaine" 18~ - préparé par nos soins, frites et salade verte

Tartare de truite 18~ - préparé par nos soins, légumineuse du moment et salade verte

LES DOUCEURS

Crème brûlée 7~ - selon l'inspiration du pâtissier

Crumble de fruits de saison 6~ - chantilly maison boule glace vanille +2€

Les glaces artisanales 6~ - 2 parfums au choix chantilly maison

Café ou thé Gourmand 10~ - crème brûlée, Pavlova, cannelé, crumble de fruits, boule de glace

LES SUGGESTIONS DU CHEF*

LES ENTRÉES 12~

Tataki de bœuf

marinade sauce soja, saké et gingembre accompagné de crudité

Ceviche de gambas

mariné aux agrumes accompagné d'un granité aux fruits rouges

Foie gras poêlé

accompagné de son chutney de fruits de saison et toast de pain d'épices

LES PLATS 24~

Filet de truite

en croute d'herbes risotto crémeux et légumes rôtis de saison

Pavé de Boeuf "blonde d'aquitaine"

sauce vigneronne, pomme de terre au four et légumes rôtis de saison (os à moelle +5€)

Magret de canard "IGP Sud Ouest"

miel romarin gratin dauphinois à la truffe et légumes rôtis de saison (magret entier +5€)

LES FROMAGES 9~

trio de fromages AOP

st marcelin, Ossau Iraty, Bleu d'auvergne accompagné de fruits secs et salade verte

LES DESSERTS 8~

fondant au chocolat

fruit de saison et crème anglaise

cannelé facon profiterole

chantilly, sauce chocolat, glace vanille et cannelés

pavlova

meringue française, chantilly maison, fruits de saison

PRIX NETS EN EUROS ET SERVICE COMPRIS

Nous recommandons à toute personne présentant des allergies à se présenter. La liste des produits allergènes est à disposition.

MENU BISTROT 29~

œuf cocotte au foie gras ou
st marcelin rôti miel et romarin ou
huitres chaudes crème de gingembre par 6

Gambas flambées au pastis ou
Confit de canard IGP sud ouest ou
la pièce du boucher

crumble de fruits de saison ou
crème brulée selon l'inspiration du chef ou
trio gourmand " Pavlova, crème brulée et sorbet du moment"

LE RETOUR DU MARCHÉ* 19~

crostini de boudin noir et fruits rouge ou
salade italienne "tomates cerises, billes de mozzarella, basilic, courgette

carpaccio de bœuf "black angus" parmesan, roquette basilic et frites ou
wok de crevettes sweet chili, lait de coco, noix de cajou, coriandre

brioche perdue et sa chantilly vanillé ou
Cantal jeune AOP et sa salade verte

LA FORMULE BOL EXPRESS* 16~

Bol Nordique, saumon fumée, concombre, radis, quinoa et bougour,
sauce au yaourt citronné et
bol sucré, yaourt au miel, granola maison, et fruits rouge

MENU SIGNATURE 49~

brioche tiède au foie gras mi cuit, crème de cassis et fruit rouge

foie gras poêlé et son chutney aux fruits de saison

magret de canard sauce miel romarin

trio de fromages AOP

cannelé façon profiterole

MENU DECOUVERTE 39~

*entrée, plat et dessert au choix parmi
les suggestions du chef à la carte*

LE MENU ENFANT 12~

steack haché (blonde d'aquitaine) ou filet de truite
frites ou légume du moment
dessert du moment ou 2 boules de glaces

**Servi du lundi au vendredi midi (hors jours fériés)*

Nous recommandons à toute personne présentant des allergies à se présenter. La liste des produits allergènes est à disposition.

PRIX NETS EN EUROS ET SERVICE COMPRIS



MENU DE GROUPE

à partir de 12 personnes

L'Entrecœur

RESTAURANT

SUR RÉSERVATION

mail: contact@lentrecoeur.fr



Menu Bistrot 27€

PLAT - DESSERT - VIN - CAFÉ

PLATS

*les gambas en persillade et son risotto crémeux ou
le confit de canard IGP sud ouest et ses pommes de terre grenaille persillé ou
la pièce du boucher et sa sauce au poivre et frites maison*

DESSERT

*crème brûlée selon l'inspiration du chef ou
crumble de fruits de saison ou
trio gourmand "mini crème brûlée, mini crumble, boule de glace" ou*

VIN

1 bouteille de vin pour 6 personnes au choix dans la sélection :

Rouge : "le Tendre" chateau de Fontenille

Blanc : Cap Ibèrik du clos de justice

Rosé : chateau Simon

CAFÉ

Expresso ou allongé accompagné de son mini cannelé



Menu Bistrot 33€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT - VIN - CAFÉ

ENTRÉE

*les huitres N°3 de Marennes d'Oléron par 6 ou
Chiffonnade de Jambon Serrano 24 mois "pan con tomato" ou
Saint Marcelin rôti au magret séché*

PLATS

*les gambas en persillade et son risotto crémeux ou
le confit de canard IGP sud ouest et ses pommes de terre persillé ou
la pièce du boucher et sa sauce au poivre et frites maison*

DESSERT

*crème brûlée selon l'inspiration du chef ou
crumble de fruits de saison ou
trio gourmand "mini crème brûlée, mini crumble, boule de glace"*

VIN

1 bouteille de vin pour 6 personnes au choix dans la sélection :
Rouge : "le Tendre" chateau de Fontenille "Bordeaux"
Blanc : Cap Ibèrik du clos de justice "vin de France"
Rosé : chateau Simon "Bordeaux"

CAFÉ

Expresso ou allongé accompagné de son mini cannelé



Menu du chef 37€

PLAT - DESSERT - VIN - CAFÉ

PLATS

*Pavé de truite en croute d'herbes, risotto crémeux et légumes rôtis ou
Pavé de Bœuf 200gr env sauce vigneronne pomme de terre "hasselback" et
légumes rôtis ou*

*Magret de canard 200gr env sauce miel romarin, gratin dauphinois à la truffe
et légumes rôtis*

DESSERT

*Fondant au chocolat et sa compotée de fruits de saison et crème anglaise ou
cannelé façon profiterole ou*

Pavlova chantilly maison et ses fruits de saison

VIN

1 bouteille de vin pour 6 personnes au choix dans la sélection :

Rouge : "le Tendre" chateau de Fontenille

Blanc : Cap Ibèrik du clos de justice

Rosé : chateau Simon

CAFÉ OU THÉ

*Expresso ou allongé accompagné de son mini cannelé
ou*

thé "Dammann" et son mini cannelé



Menu du chef 45€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT - VIN - CAFÉ

ENTRÉE

*Tataki de Bœuf "marinade soja, saké et gingembre" ou
les huitres chaudes et leurs crème de gingembre citronné par 6 ou
Foie gras de canard poêlé et son chutney de fruits de saison*

PLATS

*Pavé de truite en croute d'herbes, risotto crémeux et légumes rôtis ou
Pavé de Bœuf 200gr env sauce vigneronne pomme de terre "hasselback" et
légumes rôtis ou
Magret de canard 200gr env sauce miel romarin, gratin dauphinois à la truffe
et légumes rôtis*

DESSERT

*Fondant au chocolat et sa compotée de fruits de saison et crème anglaise ou
cannelé façon profiterole ou
Pavlova chantilly maison et ses fruits de saison*

VIN

1 bouteille de vin pour 4 personnes au choix dans la sélection :

Rouge : Chateau Simon "Graves"

Blanc : Chateau graville Lacoste "Graves"

Rosé : chateau d'Eck "Bordeaux"

CAFÉ OU THÉ

*Espresso ou allongé accompagné de son mini cannelé
ou
thé "Dammann" et son mini cannelé*