



BISTROT

DES HAUTS DE LOIRE

★ ★ *Onzain* ★ ★



Formule Du Midi Entrée + plat + dessert 43€
Menu enfant (jusqu'à 12 ans) Plat + dessert 19€

L'apéritif

Caquelon d'escargots 13€ / 19€
Beurre bourguignon, noisettes du Piémont
Par 6 / par 12
oooooooo

Rillettes de cochon roi rose, condiments
et pain toasté 14€
oooooooo

Coques ouvertes au feu de bois,
huile infusée aux aromates 15€

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit 24€
(suppl. formule midi 10€)
oooooooo

Gambas croustillantes, émulsion froide au
satay mesclun et vinaigrette au suc de
carcasses 19€ (suppl. formule midi 5€)
oooooooo

Soupe rafraîchie de concombre, sorbet
chèvre frais et menthe du jardin 15€
oooooooo

Escargots sautés, espuma à la
bourguignonne et ragoût minute
de champignons 19€
(suppl. formule midi 5€)
oooooooo

Taboulé de graines, tomates à l'ancienne
marinées, condiments ensoleillés,
caramel de tomates à l'huile d'olive 15€

Suggestion du moment

Côte de bœuf Maturée 120€
pour 2 personnes



Plats

Poulet fumé à la sarriette, pommes de terre
primeur, haricots verts, jus de volaille 25€
oooooooo

Le saumon de France cuit à l'unilatéral,
petites courgettes farcies, vierge à l'huile
de cameline, tomates vertes acidulées 27€
oooooooo

Filet de canette grillé à la braise, cannelloni
d'aubergine, confit de canard, ketchup fumé
29€ (suppl. formule midi 3€)
oooooooo

Salade Niçoise, thon rouge de ligne
au naturel 25€
oooooooo

Conchiglioni à la tomate basilic,
stracciatella et pignons de pin torréfiés 21€
Avec coquillages au basilic 27€

Suggestion

Homard breton pour 2 personnes 110€

Fromages/Desserts

Assortiment de fromages 13€
oooooooo

Tarte chocolat au miel de sarrasin 12€
oooooooo

Tarte aux abricots 12€
oooooooo

Tiramisu framboise 12€
oooooooo

Crème brûlée vanille 12€

