



*DU PRODUIT BRUT A L'ASSIETTE*  
*TOUT EST FAIT MAISON AVEC PASSION !*

**POUR COMMENCER...**

Mont d'or au four à partager	<b>20.00€</b>
Œuf parfait en meurette, sauce vin rouge, lard fumé, champignons	<b>9.50€</b>
Couteaux gratinés beurre maître d'hôtel, ail et poudre d'amande	<b>12.00€</b>
Cromesquis Parmentier, cœur haddock	<b>10.50€</b>
Pâté en croute andouille et pistache, échalote confite	<b>11.00€</b>
Poulpe basse température snacké, pommes de terre, chorizo, pesto rosso	<b>13.00€</b> (+7.00€ le plat)

**POUR CONTINUER...**

Pavé de merlu rôti, mousseline de céleri truffée	<b>19.00€</b>
Entrecôte beurre maître d'hôtel (env. 200gr), frites maison	<b>25.00€</b>
Aiguillette de Saint-Pierre rôtie, déclinaison de potimarron et noisettes	<b>27.50€</b>
Poitrine de cochon confite snackée, pomme Darphin, jus de cochon	<b>17.50€</b>
Cannelloni butternut, champignons et émulsion forestière	<b>18.50€</b>
Saint-Jacques de plongée poêlées, risotto, émulsion parmesan	<b>24.50€</b>

**POUR FINIR...**

Assiette de fromages de la maison Bordier	<b>12.50€</b>
Poire poché épices et vin rouge, sorbet cassis, sauce chocolat	<b>10.00€</b>
Tarte Tatin, crème fermière	<b>10.00€</b>
Cheesecake citron vert	<b>9.00€</b>
Opéra, chocolat et café	<b>12.00€</b>
Millefeuille vanille de Bali, fruits de saison	<b>12.00€</b>



# *ostaleri*

## BISTROT

*nœud  
au plat*

C'est fait maison avec passion !

*ostaleri*  
BISTROT



**POUR LES PETITS COPAINS MOUSSES (- DE HUIT ANS) 12.50 €**

Poulet pané, frites ou Pavé de merlu, purée de potimarron  
Un verre de sirop à l'eau ou un verre de jus de pomme,  
Une boule de glace (chocolat, vanille, fraise, citron, café, framboise, cassis)



**Vous avez des allergies ? N'hésitez pas à nous demander conseil !**

**Les prix sont affichés TTC, TVA à 10 % service compris.**