







## Carte du bistrot Rive Gauche








Disponible midi et soir

Menu Carte : entrée, plat et dessert **37.50€**

### ENTRÉES

 Salade César	petite 10.00€ grande 16.00€
 Velouté Dubarry, oeuf parfait, foie gras poêlé et pignons de pins	14.00€
 Mille-feuille de fromage de chèvre et aubergines grillées	9.00€
 Tartare de bar et ratatouille craquante	13.00€
 Gourmandises de ris de veau, et mousseline de panais	entrée 16.00€ plat 22.00€
 *Noix de Saint-Jacques au curry rouge en marmite de bananier	18.00€

### PLATS

 Dos de Cabillaud rôti en croûte de thym, purée de pommes de terre au citron et légumes croquants	23.00€
 *Osso-buco de lotte, ravigotte de seiches et fricassée de haricots tarbais AOP	24.00€
 Burger du berger, steak hâché d'agneau, crème de chorizo et Ossau Iraty	18.00€
 Onglet de bœuf poêlé, frites maison et échalote confite	22.00€
 *Côte de veau cuite au sautoir, carottes fondantes et bouchon de polenta	24.00€
  Veggie bowl (Quinoa et légumes croquants)	15.00€

### FROMAGES

Faisselle : nature, crème ou coulis de fruits rouges	4.80€
Cervelle de canut maison	4.80€
Saint-Marcellin «La Mère Richard» ½ : 4.00€ entier : 8.00€	
Fromages gourmands et shot de Beaufort de Venise	9.00€

### DESSERTS

American brownie sauce chocolat dulcey Valrhona	9.00€
Ananas Victoria rôti et riz cremeux au thé matcha	8.00€
Tarte citron revisitée	8.00€
Profiteroles	9.00€
Mont Blanc	9.00€
Café gourmand	8.50€

\*suppléments menu :  
Saint-Jacques +2.00€  
Côte de veau et Osso bucco de lotte +1.00€







 Végétarien  Rapide et sain  Végan

## Rive Gauche Bistrot Menu








Available for lunch and dinner

Set Menu: starter, main and dessert **€37.50**

### STARTERS

 Caesar salad	Starter: €10.00 Main: €16.00
 Velouté Dubarry (cauliflower and leek cream soup), perfect egg, pan-fried foie gras and pine nuts	€14.00
 Goats' cheese millefeuille and grilled aubergine	€9.00
 Sea bass tartare and crunchy ratatouille	€13.00
 Veal sweetbread and parsnip light purée	Starter: €16.00 Main: €22.00
 *Red curried scallops in banana leaf pot	€18.00

### MAIN

 Baked thyme crust cod fillet, lemony potato purée and crunchy vegetables	€23.00
 *Monkfish osso-buco, cuttlefish ravigotte and pan-fried Tarbes AOP green beans	€24.00
 Shepherd's burger, lamb patty, chorizo cream and Ossau-Iraty	€18.00
 Pan-fried beef hangar steak, homemade chips and confit French onion	€22.00
 *Sautéed veal rib, melting carrots and polenta bouchées	€24.00
  Veggie bowl (quinoa and crunchy vegetables)	€15.00




### CHEESE

Faisselle : nature, crème ou coulis de fruits rouges	€4.80
Cervelle de canut maison	€4.80
Saint-Marcellin «La Mère Richard» ½: €4.00 entier: €8.00	
Cheese platter with a Beaufort de Venise shot	€9.00

### DESSERTS

American brownie with Valrhona dulcey chocolate sauce	€9.00
Roasted Victoria pineapple and matcha tea rice pudding	€8.00
Our take on lemon tart	€8.00
Profiteroles	€9.00
Mont Blanc pureed, sweetened chestnuts with whipped cream	€9.00
Café gourmand	€8.50

\*additional fees on the menu:  
scallops +€2.00  
Veal rib et Monkfish osso-buco +€1.00

 Vegetarian  Fast and fresh  Vegan