

Bistrotsérac

Simplement Cuisiné



Pour l'Apéro :

Coppa de la Maison Baud : 8,50 €

Faux Filet de bœuf séché et fumé : 12,00 €

Pain Focaccia à l'huile de truffe : 6,50 €

L'ENTRÉE

Pâté Maison aux morceaux de poitrine et cèpes,
Condiment fruité de saison

Fraicheur de concombre, fromage frais aux herbes,
Œufs de truite et truite fumée

Aubergine grillée aux saveurs orientales de cumin et de
citron confit, fromage Sérac « Au cœur de Montjoie », noix de cajou

Houmous de pois chiche et salade de roquette au balsamique,
tomate confite, crumble de parmesan et coppa

Foie gras de canard, chutney de fruits secs,
Pain du Mendiant (suppl. 10€)

LE PLAT

A la braise

Tranche d'espadon, pistou de basilic et d'artichaut

Brochette de volaille aux saveurs coréennes de Kimchi de chou

Quasi de veau, moutarde à la sauge

Filet de canette, moutarde à la myrtille et au cassis

Foie de veau épais, fondue d'échalotes demi-sel

Mijoté

Sauté de veau aux artichauts et au parfum de truffe

L'EXCEPTION À LA BRAISE

Plat + Garniture + Dessert

CÔTES D'AGNEAU

Sauce Chimichurri aux herbes

= 35€/pers.

RIS DE VEAU

Fondue d'échalotes demi-sel,
Moutarde au cassis et Balsamique réduit

= 45€/pers.

BOEUF D'EXCEPTION

Moutarde à l'estragon

NOIX D'ENTRECÔTE ≈ 300 gr.

ARGENTINE ou URUGAY

= 45€/pers.

ENTRECÔTE MATURÉE ≈ 300 gr.

Selon retour du marché.

= 48€/pers.

CÔTE DE BŒUF POUR 2 PERS ≈ 1 Kg.

Selon retour du marché.

= 62€/pers.

Soit 124€ pour 2 pers.

Entrée supplémentaire : 10€.

Foie Gras supplémentaire : 20€.

Entrée au lieu du dessert : 3€.

LA GARNITURE

ΩΩ

Pomme de terre purée au beurre

Pommes de terre grenaille au romarin

Courgette grillée,

Concassée d'olives et huile vierge

Poêlée de navets nouveau au miel et cébette

Salade de roquette

Crumble de parmesan

Pomme de terre purée truffée (suppl. 6€)

La garniture supplémentaire : 5€.

La purée truffée supplémentaire :

Petit pot ≈ 200gr (1/2 pers) : 10€.

Grand pot ≈ 440gr (3/4pers) : 22€.

LE FROMAGE OU LE DESSERT

ΩΩ

Tomme Palouze

St Marcellin de la Mère Richard
entier pour 2 pers.

Coulommiers à la truffe (suppl. 5€)

Les Pâtisseries

au choix de la boutique Séracgourmet

L'ENTRÉE

+ LE PLAT

+ LA GARNITURE

+ LE DESSERT

= 36€

ENTRÉE + PLAT et GARNITURE ou PLAT et GARNITURE + DESSERT : 34€.

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) / Plat Enfant / Dessert 18€.

Au déjeuner uniquement : plat garni du jour + dessert à 22€.

(Du mardi au vendredi)