

### NOS MENUS

#### P'tite faim

Entrée + Plat  
ou  
Plat + Dessert  
30€

#### Classique

Entrée+ Plat + Dessert  
36€

#### La Totale

Entrée + Plat + Fromage +  
Dessert  
42€

### Menu P'tit Jo : 12,50€ (- de 12 ans)

#### La Terre

Viande du jour  
OU

#### La Mer

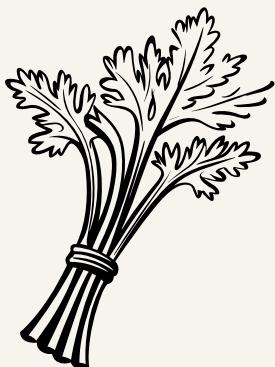
Poisson du jour

#### Accompagnement

Gratin de blé

#### Dessert

Moelleux à l'orange,  
chocolat chaud



### NOS ENTRÉES

#### DÉSTRUCTURÉ

Pâte à Gyoza frite, bulot, poireaux en fondue et caramel, émulsion vinaigrée

#### LONGILIGNE (végétarien)

Sponge cake à la pistache, purée de chou-fleur vanillée, pickles de chou-fleur

#### CHAUD/FROID

Noix de veau en tartare au chalumeau, algue, sésame, noix de cajou, écume de curry vert

### NOS PLATS

#### SUCRÉ/SALÉ

Lieu noir, croûte de pain brûlé, céleri rave confit à l'huile d'olive, poire au curcuma, vinaigrette huile d'olive/ poire

#### BRELAN (+4€)

Galets de Lotte, radis daikon au miso, pomme de terre au curry marin, perles de hareng, bouillon oignon brûlé et miso

#### SACRÉ (végétarien)

Tofu mariné, grillé, mousseline de céleri rave au pandan, zestes d'orange confits

#### AVICULTEUR

Magret de canard en tataki, salade de blé tiède aux noix, caramel d'orange épicé

### NOS FROMAGES

#### LE VÉRITABLE FRANÇAIS

Duo de fromages et confiture du moment

#### LE TRAVAILLÉ

Espuma au Livarot, sorbet pomme/cidre, streusel cacao, poudre cacao

### NOS DESSERTS

#### DANS TOUS SES ÉTATS

Billes de pommes au romarin, pommes compotées au sarrasin, gel pomme/soja

#### DOUCEUR

Moelleux à l'Orange, confit d'orange, chocolat chaud, fleur de sel au citron

#### L'ARRANGÉ

Butternut rôti au miel, déglacé au rhum, sablé au gingembre, mascarpone citronné



N'HÉSITEZ PAS À PARTAGER VOS PHOTOS AVEC NOUS SUR   @BISTROTJOSEPHINE

Prix nets service compris. Menus boissons non comprises. Nous travaillons à partir de produits frais, locaux et de saison. Les poissons sont issus de la pêche raisonnée provenant de marins pêcheurs locaux. Les légumes sont produits en agriculture raisonnée localement. L'origine des viandes est française. Vous êtes allergiques ? La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande.