

### 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

Grenailles rôties

#### Dessert

Mascarpone, coulis de  
fraises



### NOS ENTRÉES

#### TRANSATLANTIQUE

Merlan poché, légèrement pimenté, fruit du dragon

#### BICOLORE (Végétarien)

Brocolis rôtis aux noix, yaourt épicé

#### CHEMIN DOUANIER

Pressé de lapin iodé, gelée à la mûre

### NOS PLATS

#### OMEGA 3

Pavé de mullet, caviar d'aubergines aillé, échalote grillée, coulis de laitue

#### COURONNE (+4€)

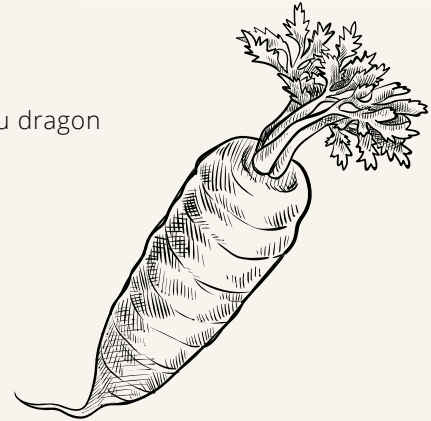
Aiguillettes de Saint Pierre à l'unilatéral, courgettes comme un pesto, Salicorne crue et cuite, écume pigrons de pin

#### PEP'S (Végétarien)

Sablé au Wasabi, concombre au zaatar, courgettes cuites au poivre long de Java, pois gourmands, espuma ricotta

#### DIMANCHE

Suprême de volaille, bouillon pommes de terre brûlées et oignons, carottes rôties.



### NOS FROMAGES

#### LE VÉRITABLE FRANÇAIS

Duo de fromages et confiture du moment

#### LE TRAVAILLÉ

Camembert en syphon, sorbet sarrasin, pop-corn de sarrasin

### NOS DESSERTS

#### DARIOLE

Flan pâtissier maison, mascarpone au pralin

#### RETOUR

Baba maison au rhum et fraises, coulis de fraises

#### FAGOT 2.0

Haricots verts au sirop mentholé, fromage blanc, huile de menthe

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.