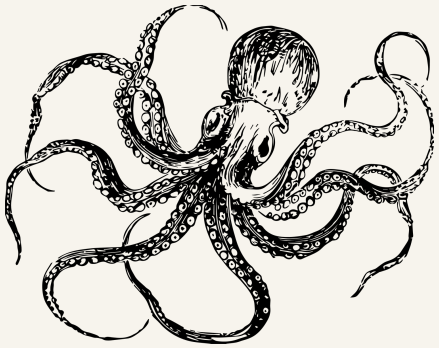

Bistrot JOSÉPHINE
- HIREL -

NOS MENUS

P'tite faim
Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
30€

Classique
Entrée+ Plat + Dessert
37€

La Totale
Entrée + Plat + Fromage + Dessert
44€

Menu P'tit Jo: 12,50€
(- de 12 ans)

La Terre
Viande du jour
OU
La Mer
Poisson du jour

Accompagnement
Risotto de blé

Dessert
Riz au lait

NOS ENTRÉES

DÉGUSTATION
Praires farcies, huile d'agrumes et chapelure Panko, vierge au gomasio

TOURNEBOULÉ (végétarien)
Lamelles de cèpes, ail rose en chemise, confit, glace aux cèpes, crumble au poivre blanc

C'EST COCHON
Salsifis rôtis aux noix caramélisées, siphon au lard, lard grillé

NOS PLATS

VARIANTE
Hareng comme une daube , fumet de poisson au vin rouge, légumes de saison poêlés

POLYPUS (+4€)
Poulpe snacké au beurre d'orange, coulis de betterave, cèpes en 2 façons

BREIZH'ALIENN (végétarien)
Risotto de blé au sarrasin et parmesan, jaune d'oeuf confit au soja

TYPIQUE
Frigousse de pintade farcie aux marrons, tombée de chou vert à la graisse de canard

NOS FROMAGES

LE VÉRITABLE FRANÇAIS
Duo de fromages et confiture du moment

LE TRAVAILLÉ
Siphon de curé nantais, crumble au raisin

NOS DESSERTS

PÉCHÉ MIGNON
Riz au lait du bistrot, croustillant noix de cajou et épices

FRUGAL
Ganache chocolat blanc aux herbes, croustillant pralin et feuilletine

PROGRESSIF
Glyko de carottes râpées, gelée de carottes, mousse vanillée

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.