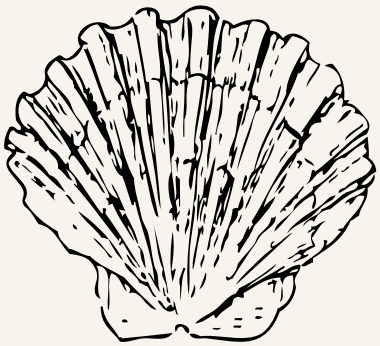


Bistrot JOSÉPHINE
- HIREL -

NOS MENUS

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

Classique
Entrée+ Plat + Dessert
37€

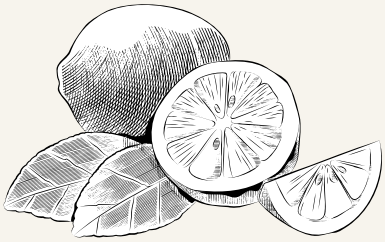
La Totale
Entrée + Plat + Fromage + Dessert
44€

Menu P'tit Jo: 12,50€
(- de 12 ans)

La Terre
Viande du jour
OU
La Mer
Poisson du jour

Accompagnement
Pommes de terre sautées

Dessert
Glace caramel au beurre salé maison, crumble



NOS ENTRÉES

CONSOMMÉ
Chair de crabe au sarrasin, céleri comme une rémoulade, bouillon à l'oignon

RENVERSÉ (végétarien)
Poireaux brûlés au poivre, pâte brisée à l'aneth, labneh maison

BRUNE CONFITURE
Rillettes de cochon aux algues, pickles du moment

NOS PLATS

SAVEURS DU MONDE
Merlu poché, tombée d'épinards à l'huile de curry, bouillon au vadouvan (curry français), raviole ouverte

INDÉMODABLE (+4€)
Saint Jacques juste saisies à l'huile vanillée, crosnes et oseille sautés, confiture de clémentine

SIMPLICITÉ (végétarien)
Galette de légumes, croûtons de pain à l'ail, siphon aux herbes

36 HEURES
Pressé d'effiloché de veau aux épices douces, jus de viande aux champignons, tatin de pommes de terre

NOS FROMAGES

LE VÉRITABLE FRANÇAIS
Duo de fromages et confiture du moment

LE TRAVAILLÉ
Crumble d'Époisses

NOS DESSERTS

MERCI
Écume chocolat, croustillant feuilletine, glace caramel beurre salé maison

GOODWELL
Tartelette citron meringuée façon Josephine

AVENTUREUX
Navet poché aux épices, glacé, mousse cannelle, feuilletage maison

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.