



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
fondantes

Dessert

Crème mascarpone,
copeaux de chocolat



NOS ENTRÉES

RETOUR D'UNE REINE

Saint Jacques en chapelure panko, siphon à l'orange, fève de tonka râpée

LOCAVORE (végétarien)

Crème brûlée au chou-fleur, sommités en pickles et jus au lait ribot vanillé, noisettes

PEP'S

Escargots et pistaches poêlés, écume au Miso



NOS PLATS

NUANCÉ

Encornet mariné au cacao juste saisi, pamplemousse au chalumeau, chou rouge, jus à l'encre

VIVACITÉ (+4€)

Lieu jaune cuit en basse température, endives braisées à la citronnelle, sauce kiwi/gingembre, citron caviar

PALETTES (végétarien)

Tartelette noire, carottes en 3 façons, mousse curry vert, coulis d'herbes aromatiques

RÉINTERPRÉTATION

Paleron de boeuf, sauce madère à la coriandre, pommes de terre fondantes à l'os à moelle, champignons en lamelles

NOS FROMAGES

LE VÉRITABLE FRANÇAIS

Duo de fromages et confiture du moment

LE TRAVAILLÉ

Minestrone de camembert

NOS DESSERTS

EN ÉTAGE

Sablé breton au citron noir, mousse poire/citron, tartare de poire au sésame, opaline

COMME UNE SALADE

Betterave confite au sucre roux, caramel de betterave, glace persil

PETIT PLAISIR

Pâte à chou au pralin, amandes torréfiées, mascarpone aux copeaux de chocolat

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.