

pistou

• BISTROT MODERNE •



Menu Affaire

LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI

Entrée + plat + dessert 26€
Entrée + plat ou plat + dessert 22€
Plat seul 19€

UN GOÛT DE PROVENCE

Soupe au pistou dans les traditions de l'art provençal.

SALADE AOÛTIENNE

Betteraves, prunes et feta.

POITRINE ET DOUCEUR

Poitrine de porc confites, crémeux carottes coco et jus de viande au miso.

FISHTREMENT BON

Poisson du jour, risotto de céréales aubergines confites et salsa verte.

100%

Douceur tout chocolat.

EN SOUVENIR DE L'ÉTÉ

Madeleines, figues et mousse vanille.

Menu Découverte

MIDI ET SOIR DU LUNDI AU SAMEDI

Entrée + plat + dessert au choix 39€

À la carte

ENTRÉES

- Burrata, déclinaison de figues 9€
- Maquereaux à l'escabèche 10€
- Foie gras mi-cuit, coings, poires et poivre de Sichuan (sup+4€) 13€

PLATS

- Poulpe grillé, compote de tomate, figues 24€
- Poisson du jour coco de Paimpol au pistou et écume d'ail confits 22€
- Épaules d'agneau confites au citron confit, risotto de petit épeautre 26€

DESSERTS

- Figues rôties, yaourt grec, caramel au miso et sablé breton 8€
- 100% chocolat 8€
- Baba au genépi, tartare de pommes et mousse vanille 8€
- Sélection de fromage 8€
- Café gourmand (sup+4€) 8€

Chez Pistou, tous nos plats sont faits maison et préparés à partir de produits bruts sur place.
Demander le menu enfant 12€