

# pistou

• BISTROT MODERNE •

## Menu Affaire

### LE MIDI DU LUNDI AU SAMEDI

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

#### SALSIFIS / BIERES

Salsifis confits, cerfeuil et houblon

#### CELERIE / BOEUF

Cèleri, pomme granny smith et gravlax de boeuf

#### ONGLET / POMMES DE TERRES

Onglet de bœuf, purée de pommes de terre, ragoût de champignons

#### POISSON / COURGES

Poisson du jour, velouté de courge, riz noir et écumes de coquillage

#### CHEESECAKE / AGRUMES

Mousse cheesecake, agrumes, sablé breton

#### CAFE / SPECULOS

Crèmeux café, mousse de lait et spéculos

#### FROMAGE

Sélection de fromages.

## Menu Découverte

### MIDI ET SOIR DU LUNDI AU SAMEDI

Entrée + plat + dessert au choix 39€

## À la carte

### ENTRÉES

- Salsifis confits, cerfeuil et houblon 9 €
- Cèleri, pomme granny smith et gravlax de boeuf 10 €
- Foie gras mi-cuit, fruits exotiques et piment végétariens (sup+4€) 13 €
- Nuggets de ris de veau, mayonnaise wasabi (sup+4€) 12 €
- Tataki d'onglet de bœuf fumé 12 €

### PLATS

- Poulpe en Civet, poireaux fondus 24€
- Sanglier confit, pommes dauphines mayonnaise yuzu/poivre, pecorino 25€
- Onglet de bœuf, purée de pommes de terre, ragoût de champignons 19€
- Poisson du jour, velouté de courge, riz noir et écume de coquillage 19€
- Ris de Veau, céleri confit, Pistou et écume de cacahuète (sup+4€) 28€

### DESSERTS

- 100% chocolat 8€
- Crèmeux café, mousse de lait et spéculos 8€
- Cheesecake, agrumes, sablé breton 8€
- Sélection de fromages 8€
- Café gourmand (sup+4€) 12€

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