



# Carte à Emporter

*Semainier du 24 au 28 novembre*

## *Mardi :*

Terrine de Sanglier, Pickles et Champignons au Vinaigre	6,00€
Ravioli aux Champignons, Crème au Poivre de Madagascar et Purée de Courge, Huile de Truffe	entrée 5,50€/en plat 11,00€
Dos de Lieu Noir en Waterzooï, purée de Pois cassés	12,50€
Riz au Lait à la Vanille, Caramel Beurre salé et Cacahuètes	6,00€
Dans l'idée d'un « Pim's » : Chocolat Valrhona, Génoise maison et Agrumes	6,50€

## *Mercredi :*

Crème Vichyssoise, pétales de Truite fumée	6,00€
Ravioli aux Champignons, Crème au Poivre de Madagascar et Purée de Courge, Huile de Truffe	en entrée 5,50€/en plat 11,00€
Palette et Echine Fumée en Potée, Lentilles et sauce Gribiche	12,50€
Verrine à la Noisette	6,00€
Dans l'idée d'un « Pim's » : Chocolat Valrhona, Génoise maison et Agrumes	6,50€

## *Jeudi :*

Salade de Légumes de la Drôme grillés, Champignons au Vinaigre et Noisettes	6,00€
Ravioli aux Champignons, Crème au Poivre de Madagascar et Purée de Courge, Huile de Truffe	en entrée 5,50€/en plat 11,00€
Boulettes fondantes Bœuf, Cochon, Canard au Poivre vert, purée de Lingots et Embeurrée de Chou	12,50€
Verrine façon tarte au Citron meringuée	6,00€
Dans l'idée d'un « Pim's » : Chocolat Valrhona, Génoise maison et Agrumes	6,50€

## *Vendredi :*

Salade de Chou croquant à la Saucisse fumée de la Ferme	6,00€
Ravioli aux Champignons, Crème au Poivre de Madagascar et Purée de Courge, Huile de Truffe	en entrée 5,50€/en plat 11,00€
Endives braisées au Lard fumé, Petit Epeautre et crème de Tome de ferme	12,50€
Financier aux Noix, Ganache aux Orangettes	6,00€
Dans l'idée d'un « Pim's » : Chocolat Valrhona, Génoise maison et Agrumes	6,50€

*Samedi « à la sauvette », la cuisine dans la rue :*

### « Poule au Pot »

Volaille et Farce confites puis poêlées,  
Bouillon aux Légumes d'Automne de la Drôme,  
Condiment aux Cèpes et aux Châtaignes  
12€50 (servi chaud avec d'autres surprises)

· sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements ·  
Précommande au 09 82 33 33 02 par mail [contact@bistrotorca.fr](mailto:contact@bistrotorca.fr)  
A venir récupérer au Bistrot Orcia, 15 bis rue d'Austerlitz 69004  
Du Mardi au Vendredi, de 11h30 à 13h00 et de 18h00 à 19h30  
Le Samedi de 11h30 à 13h00

