



Carte à Emporter

Du mardi au vendredi midi, découvrez notre fameux Sandwich !

« Grec » : Agneau confit puis poêlé, Feta, Pickles d'Oignons
Tzatziki de Radis de la Drôme et Pain du Fournil des Artistes

8,50€

Avec une boisson : 12 €

Avec un dessert : 14 €

Avec dessert et boisson : 18 €

Semainier du 13 au 17 avril



Nouvelle formule : Plat et Dessert 16,00 €



Mardi :

Courgettes de la Drôme farcies Riz rond/petit Epeautre et en purée, Huile vierge au Citron et aux Herbes fraîches	11,00€
Rouleau de Printemps au Bœuf, purée de Courgettes et Carottes à la Coco et à la Menthe	12,50€
Biscuit Amande, mousse Pistache et coulis de Fraises	6,00€
Comme un « Mendiant » : Caramel de Fruits secs, Chocolat Tainori Valrhona en mousse et en copeaux	6,50€

Mercredi :

Courgettes de la Drôme farcies Riz rond/petit Epeautre et en purée, Huile vierge au Citron et aux Herbes fraîches	11,00€
Ravioles maison au Veau et au Lard, Bouillon et Minestrone de Printemps, Pesto d'Ail des Ours	12,50€
Riz au Lait à la Vanille, coulis de Poires	6,00€
Comme un « Mendiant » : Caramel de Fruits secs, Chocolat Tainori Valrhona en mousse et en copeaux	6,50€

Jeudi :

Courgettes de la Drôme farcies Riz rond/petit Epeautre et en purée, Huile vierge au Citron et aux Herbes fraîches	11,00€
« Gnudis » maison au Fromage de Brebis, tombée d'Epinards, Crème au Lard et au Thym	12,50€
Crèmeux à la Noix de Coco, brunoise d'Ananas et streuzel Cacahuètes	6,00€
Comme un « Mendiant » : Caramel de Fruits secs, Chocolat Tainori Valrhona en mousse et en copeaux	6,50€

Vendredi :

Courgettes de la Drôme farcies Riz rond/petit Epeautre et en purée, Huile vierge au Citron et aux Herbes fraîches	11,00€
Médaille de Volaille, Crème de Cidre et Jardinière de Légumes primeurs	12,50€
Verrine « Tout Pomme »	6,00€
Comme un « Mendiant » : Caramel de Fruits secs, Chocolat Tainori Valrhona en mousse et en copeaux	6,50€

Samedi retrouvez notre nouveau menu !

Samedi Guinguette !

- tous nos plats se réchauffent 2 minutes au micro-onde directement dans leurs boîtes
ou four 15 minutes à 150° au bain-marie dans un four traditionnel en transvasant dans un contenant adapté -

Précommande au 09 82 33 33 02 par mail contact@bistrotorca.fr

A venir récupérer au Bistrot Orcia, 15 bis rue d'Austerlitz 69004

Du Mardi au Samedi de 12h00 à 13h30 et de 17h30 à 19h00

