

Bistrot Orcia - Carte du Soir

Compte tenu du contexte sanitaire actuel nous vous accueillons en terrasse de 18h00 à 20h30 pour une « Cuisine de Partage »
 Retrouvez également nos propositions à emporter !

Salé

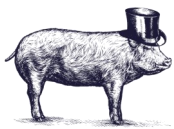


En guise de bienvenue, nous vous offrons avec votre premier verre une Tuile croustillante de Riz et son condiment au Yaourt et Zaatar

	Sur Place	A emporter
Houmous de Pois Cassés à la Menthe Fraîche, Légumes de la Drôme et Pain Pita	6,00€	5,50€
« Ajo Blanco » (soupe glacée à l'Ail, au Pain et aux Amandes), brunoise Croquante et Chorizo	6,50€	6,00€
Assiette de Fromages de nos Petits producteurs, Fruits secs	6,50€	6,00€
Fromage frais de Brebis de la Ferme lardé et poêlé, Asperges, Huile de Saugue et Noisettes	7,00€	6,50€
« Gravlax » de Bœuf au Poivre de Madagascar, condiment BBQ et Pickles	12,00€	11,50€
Pâté en Croûte « Finger », mousse de Foie Gras du Domaine de Limagne et Gel au Vin Jaune	12,00€	11,50€
Gnocchis maison poêlés aux Légumes primeurs, Crème d'Ail des Ours et Voile de Tomme	15,50€	15,00€
Tartare de Truite en Chaud/Froid, Bouillon d'Oseille et Pommes de Terre en Déclinaison	18,00€	-

Sucré

Crèmeux au Citron et au Thym, Gel acidulé, Yaourt de Ferme, Noisettes et Meringues	6,50€	6,00€
« Comme un Fraisier » : Fraises de Région compotées à la Verveine, Génoise et Diplomate	6,50€	6,00€
Fondant au chocolat Taïnor de Valrhona, crème anglaise au poivre de Timut	7,00€	-
Baba au Kirsch, salade de Griottes et Crème montée à la Pistache	7,00€	6,50€



Bistrot Orcia - Carte du Déjeuner

*Compte tenu du contexte sanitaire actuel nous vous accueillons
en terrasse de 12h à 13h30*

Retrouvez également nos formules à emporter !

« Menu du Marché »

	<i>Sur Place</i>	<i>A emporter</i>
Entrée/Plat/Dessert :	19,50 €	19,00 €
Entrée/Plat ou Plat /Dessert :	16,50 €	16,00 €
Entrée/Plat/Fromages/Dessert :	22,50 €	22,00 €

Entrées (au

choix) :

Entrée du Jour à découvrir sur notre Ardoise

ou

Salade de Carottes de la Drôme aux Olives, Fromage frais de Brebis et Tuile au Piment d'Espelette

ou

« Gravlax » de Bœuf au Poivre de Madagascar, condiment BBQ et Pickles (supplément de 3,00€)

Plats (au choix) :

Plat du Jour à découvrir sur notre Ardoise

ou

Gnocchis maison poêlés aux Légumes primeurs, Crème d'Ail des Ours et Voile de Tomme de Ferme

ou

Tartare de Truite en Chaud/Froid, Bouillon d'Oseille et Pommes de Terre en Déclinaison
(supplément de 4,00€ - impossible en vente à emporter)

Desserts (au choix) :

Dessert du Jour à découvrir sur notre Ardoise

ou

Assiette de Fromages de nos Petits producteurs, Fruits secs

ou

Crèmeux au Citron et au Thym, Gel acidulé, Yaourt de Ferme, Noisettes et Meringues

ou

Fondant au chocolat Tainori de Valrhona, crème anglaise au poivre de Timut
(supplément de 1,00€ - impossible en vente à emporter)

ou

Café Gourmand (supplément de 2,00€ - impossible en vente à emporter)



Bistrot Orcia - Menu du Dimanche

*Compte tenu du contexte sanitaire actuel nous vous accueillons
en terrasse de 12h à 13h30
Retrouvez également notre menu à emporter !*

« Menu du Dimanche »

	<i>Sur Place</i>	<i>À emporter</i>
Entrée/Plat/Dessert :	28 €	27.50 €
Entrée/Plat/Fromages/Dessert :	32 €	31.50 €

Mise en Bouche :
Surprise du Chef

Entrées (au choix) :

Millefeuille de Brebis de la Bergerie de Piero et Mano, Légumes de la Drôme grillés,
Huile de Sauge et Pesto d'Ail des Ours

ou

Rillettes de Canard du Domaine de Limagne,
Pickles et Condiment

Plats (au choix) :

Echine de Cochon de la ferme de Montchervet confite au Miel et au Thym,
Purée de Carottes de la Drôme et Pommes grenailles

ou

Risotto de petit Epeautre du Ventoux, Asperges Grillées,
Crème et Voile de Tomme de la Ferme d'Emile

Desserts (au choix) :

Assiette de Fromages de nos Petits producteurs, Fruits secs

ou

Crèmeux au Citron et au Thym, Gel acidulé, Yaourt de Ferme et Meringues poivrées

ou

Mousse au Chocolat Tainori de Valrhona, Tuile au Grué et Caramel de Noisettes