



Carte à Emporter

Du mardi au vendredi midi, découvrez notre fameux Sandwich !

« Ibérique » : Chorizo frais de la Ferme poêlé, Légumes de la Drôme grillés, sauce Aïoli et Pain du Fournil des Artistes

8,50€

Avec une boisson : 12 €

Avec un dessert : 14 €

Avec dessert et boisson : 18 €

Semainier du 4 avril au 8 mai



Nouvelle formule : Plat et Dessert 16,00 €



Mardi :

Risotto verde, Crème d'Ail des Ours au Parmesan et Purée de Courgettes	11,00€
Emincé de Bœuf aux Poivres, purée de Pommes de terre et Carottes rôties	12,50€
Verrine façon Tatin : Pommes cuites et crues, mousse Caramel et Streuzel Amandes	6,00€
« Dans l'idée d'un Pim's » : marmelade aux Agrumes de Corse, Génoise et Chocolat Valrhona en Mousse et Croquant	6,50€

Mercredi :

Risotto verde, Crème d'Ail des Ours au Parmesan et Purée de Courgettes	11,00€
Dos de Lieu noir, Beurre nantais au Citron, petit Epeautre et Courgettes grillées	12,50€
Poire pochée, mousse au Café et Noisettes torréfiées	6,00€
« Dans l'idée d'un Pim's » : marmelade aux Agrumes de Corse, Génoise et Chocolat Valrhona en Mousse et Croquant	6,50€

Jeudi :

Risotto verde, Crème d'Ail des Ours au Parmesan et Purée de Courgettes	11,00€
Gnocchis au Lard fumé de la Ferme et Chou, Crème de Chou-Fleur et Huile vierge Estragon-Noisettes	12,50€
Mousse Pistache, Coulis de Fraises et Biscuit	6,00€
« Dans l'idée d'un Pim's » : marmelade aux Agrumes de Corse, Génoise et Chocolat Valrhona en Mousse et Croquant	6,50€

Vendredi :

Risotto verde, Crème d'Ail des Ours au Parmesan et Purée de Courgettes	11,00€
« Saltimbocca » de Volaille à la Coppa de Ferme et au Parmesan, Pesto Sauge-Olives, Grenailles sautées et purée de Carottes	12,50€
Macaronade à la Vanille et Gel Citron	6,00€
« Dans l'idée d'un Pim's » : marmelade aux Agrumes de Corse, Génoise et Chocolat Valrhona en Mousse et Croquant	6,50€

Samedi « street-food », la cuisine dans la rue !

Dans l'idée d'une Bouillabaisse : Loup et Gambas, Légumes, Bouillon safrané et Rouille	12,50€
--	--------

RETROUVEZ NOS PLATEAUX APÉRO POUR LE WEEK-END !

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

Liste des allergènes disponible sur demande

Précommande au 09 82 33 33 02 par mail contact@bistrotorcia.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

