

# BISTROT ORCIA

## LA CARTE

### FORMULE DU MIDI

A choisir dans les suggestions du jour

Mercredi, jeudi et vendredi (sauf jours fériés)

Entrée + plat + dessert 28,00€

Entrée + plat ou plat + dessert 23,00€

Plat seul 16,50€

### ENVIE D'UN APÉRO ?

Un verre de vin, une bière, un cocktail

+ une planche apéro au choix

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

# BISTROT ORCIA

## Entrées

- Shrimp se baigne au Japon** ..... 13,00 €  
*Gyoza de crevettes bouillon aromatisé aka miso.*
- Les Romanais Gratinés**..... 11,00 €  
*Gratin de Ravioles du Dauphiné.*
- Uovo in crosta panko** ..... 9,00 €  
*Œuf de la Ferme, mollet et croustillant, velouté de légumes (panko et zathar).*

## Plats

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché

- De St Brieuc à Compostelle** ..... 29,00 €  
*Noix de St Jacques de la Baie de St Brieuc, beurre fermier aux agrumes et purée d'héliantis.*
- Le Veau s'habille en Wellington** ..... 24,00 €  
*Filet de veau en croûte frotté aux baies de Manakara.*
- Nage Libre à Singapour**..... 17,00 €  
*Laksa, nouilles de riz, lait de coco, légumes du jour et herbes des Monts du Lyonnais.*

## Desserts

- Coulée de Choco-Lave sur Banquise** ..... 9,50 €  
*Fondant au chocolat Valrhona sorbet mandarine de notre Artisan Glacier.*
- L'Île Mystérieuse** ..... 9,50 €  
*Œuf de la Ferme à la neige, crème anglaise pistachée.*
- T'as la Banane et pas que...** ..... 9,50 €  
*Banoffee Pie.*

## Menu Enfant

- Les Gones se régulent** ..... 16,00 €  
*Gratin de ravioles du Dauphiné + brownie au chocolat boule de glace.*

Les prix sont TTC service compris

