

LE 45^E

BISTROT GOURMAND

La carte

ENTRÉES 15€

Galantine de volaille

Sauce gribiche twistée à l'estragon et baguettine toastée

Crevettes sauvages juste cuites,

Vermicelle de riz et vinaigrette parfumée à la coriandre, mangue fraîche et kiwi

Velouté de cresson

Espuma au chèvre frais et noisettes torréfiées

PLATS 24€

Dos de cabillaud rôti au beurre

Endive fondante, sauce carbonara et pancetta grillée

Paleron de boeuf braisé,

Sauce au vin rouge et rigatonis aux champignons

L'oignon dans tous ses états

Compotée fondante, consommé parfumé, feuilletage croustillant et crème de feta

DESSERTS 12€

L'ardoise de fromages

(Sélection de fromages affinés)

Le Baba au rhum du 45ème

Crème chantilly à la vanille

Notre version de la barre chocolatée

Biscuit feuillantine, crème chocolat caramel Valrhona, sorbet cacao

L'orange et le thym

Financier aux épices et crémeux à l'orange, crumble au poivre et crème glacée au thym

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 40€

Prix nets en euro, taxes et service compris.

Le restaurant Chabran ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent à vous fournir l'origine de toutes leurs viandes.
Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.

LE 45^E

BISTROT GOURMAND

Les menus

MENU TAPAS 50€

Crevettes sauvages juste cuites,

Vermicelle de riz et vinaigrette parfumée à la coriandre, mangue fraîche et kiwi

Galantine de volaille

Sauce gribiche twistée à l'estragon et baguettine toastée

Dos de cabillaud rôti au beurre

Endive fondante, sauce carbonara et pancetta grillée

Paleron de boeuf braisé,

Sauce au vin rouge et rigatonis aux champignons

Le Saint Marcellin

Nem croustillant, confiture d'abricots

Notre version de la barre chocolatée

Biscuit feuillantine, crème chocolat caramel Valrhona, sorbet cacao

MENU COUP DE COEUR 79€

Carpaccio de bar

Vinaigrette au ponzu et au sésame, cébettes glacées

Pavé de maigre à la plancha

Servi comme une bouillabaisse et crouton à la rouille

Quasi de veau cuit doucement,

Déclinaison d'artichauts, jus de cuisson

Fromage

Comme une tartine de chèvre et miel

La framboise et le chocolat

Biscuit viennois et mousse chocolatée, coeur framboise et sorbet hibiscus

MENUS RECOMMANDÉS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Prix nets en euro, taxes et service compris.

Le restaurant Chabran ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent à vous fournir l'origine de toutes leurs viandes.
Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.