



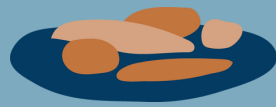
planches

	€
Foie gras mi-cuit à partager <i>IGP du Périgord, toasts et chutney de fruits de saison</i>	16.00
Planche de charcuteries <i>Jambon Ibérique, pastrami de bœuf (ferme des monts verts) , filet mignon de porc séché</i>	18.00
Planche de fromages <i>Fromagerie des halles LAMY. Selon arrivage</i>	18.00
Planche Mixte	18.00
Artichauts poêlés, vinaigrette vierge	8.00
Légumes en tempura sauce Barbecue	8.00
Camembert rôti et persillade	10.00
Rouleau de Printemps sucré <i>Fruits confits, hibiscus, Mangue, crème de fromage blanc citronnée et coulis chocolat</i>	15.00

À MANGER, PARDI



Prix nets, taxes et service compris



entrées

€



Terrine de Foie Gras au Pineau

Chutney aux fruits de saison, toast cranberries et noix

13.00

Raviole de Betterave et Ricotta

Bouillon de légumes et voile de riz

9.00

Maquereaux façon pickles

Sauce leche de tigre, crémeux de Panais et chips

9.00



Autour de L'Asperge

Asperges confites, siphon, crémeux, copeaux et tempura, Vinaigrette perlée au Balsamique

10.00



plats

€

BONS
& VIVANTS

Médailon d'effiloché de Cochon de la Ferme des Monts Verts

Jus corsé, crémeux de carottes au cumin et légumes snackés

17.00

BONS
& VIVANTS

Pièce de bœuf de la Ferme des Monts Verts

Echalotes confites au vin rouge, frites et salade verte

26.00

Lieu jaune à la plancha

Crumble aux herbes, risotto d'Orzo au fromage de brebis et légumes croquants

20.00

Marbré de Maigre Chimichuri

Crémeux d'Asperges et légumes croquants

20.00



Room-service 24/24

BONS
& VIVANTS

Par amour du circuit local

Prix nets, taxes et service compris



nos signatures



BONS
& VIVANTS

Burger

Effiloché de cochon confit de la ferme des monts Verts, Cheddar, oignons frits, cornichons aigre-doux, sauce barbecue, tomates confites, frites, salade verte

17.50

Burger végétarien

Tempura de chou fleur, cheddar, oignons frits, cornichons aigre-doux, sauce barbecue, tomates confites, frites, salade verte

16.50



Salade gourmande

Coppa, tome de brebis au piment d'Espelette, tomates confites, pignons de pin, artichauts, tagliatelles de légumes, croûtons et olives noires

16.50

BONS
& VIVANTS

Tartare de Bœuf

Bœuf de la ferme des Monts Verts, frites, salade verte

17.00



Croque Monsieur

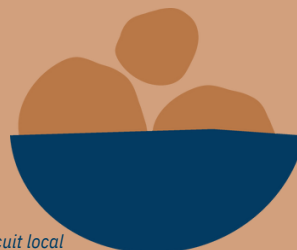
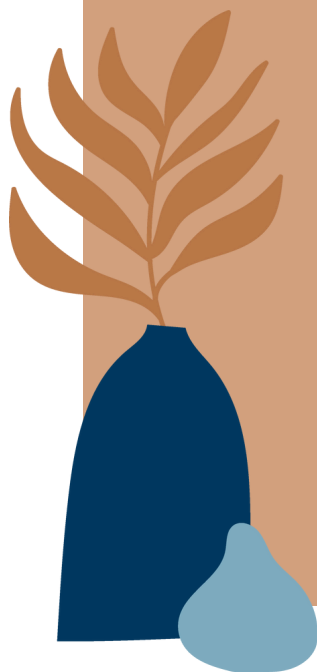
Béchamel, Coppa, tome de brebis au piment d'Espelette, salade verte

15.00

Risotto d'Orzo

Légumes, champignons et tome de Brebis au piment d'Espelette

15.00



Room-service 24/24

BONS
& VIVANTS

Par amour du circuit local

Prix nets, taxes et service compris



desserts



Crème brûlée Vanille Dulcey

€

8.00

Comme une Pomme Tatin

9.00

Mousse Vanille, Voile de Caramel

Ananas confit

10.00

Crèmeux Noix de coco et sorbet Piña colada

Soufflé tout Chocolat *

10.00

Cœur Ganache et mousse chocolat

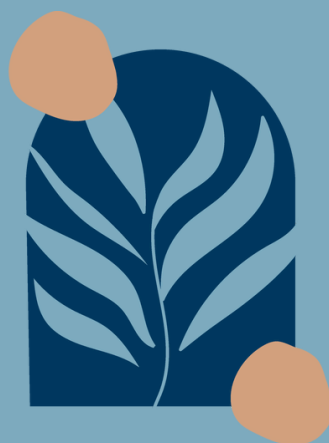
**à commander en début de repas*



Assiette de fromages des halles

10.00

Sélection chez la Maison LAMY, Toasts cranberries et noix



BISTRO
BARDY

BOIRE & MANGER, PARDI



Room-service 24/24

BONS
& VIVANTS

Par amour du circuit local

Prix nets, taxes et service compris