



BISTRO BARDY

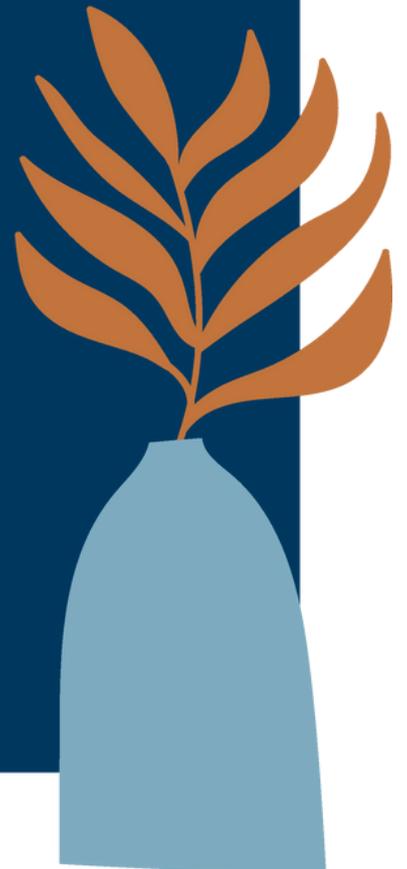
BOIRE & MANGER, PARDI

La convivialité est au cœur de Bardy.

Notre équipe fidèle qui vous accueille pour un repas gourmand, un apéritif au bar ou une collation en journée, toujours avec chaleur et attention. Chaque visite est une occasion de partager avec vous notre passion pour la bonne cuisine et l'hospitalité. Fiers de notre terroir, nous saurons vous faire découvrir ce qu'il a de meilleur. Nous vous invitons à découvrir l'expérience Bardy !

Chaque visite est une opportunité de partager notre amour pour la bonne cuisine et l'hospitalité.

On ne sert pas simplement des plats, on crée des instants qui résonnent en vous.





planches

	€
 Foie gras mi-cuit marbré à partager <i>IGP du Périgord, marbré au cacao et brisures de truffes, toasts et chutney de fruits de saison</i>	18.00
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
Notre Tarama	10.00
 Burrata à partager <i>Pesto basilic et pignons de pin, toast de brioche aux fruits rouges</i>	15.00
Pommes Dauphines <i>au Cheddar fumé et Mayo façon Béarnaise</i>	10.00

À MANGER, PARDI



végétarien



Room-service 24/24



local

Prix nets, taxes et service compris



entrées

€

Tartare de Crevettes et Fraises

10.50

Crevettes crues, fraises fraîches, crème burrata au basilic, chips de pomme de terre vitelotte

Foie gras marbré au Cacao et brisures de Truffes

13.50

IGP du Périgord, toasts de brioche aux fruits rouges, chutney de fruits de saison

Raviole ouverte de Turbo et légumes de saison

11.00

Bouillon Thaï



Crèmeux de pois et Asperges Rôties

9.00

Crèmeux de pois, asperges blanches snackées, mousse de chèvre aux herbes, croûtons au beurre et tuile de pain



plats

€

Médallions de poulet farcis au Poulpe et Chorizo

20.00

Volaille label rouge, farce poulpe chorizo, crèmeux de poivrons rouges grillés, légumes snackés, jus de volaille corsé



Pièce de bœuf de la Ferme des Monts Verts

25.00

Mayonnaise béarnaise, frites maison, salade verte

Mille-feuille de Rouget, Pesto au Basilic

21.00

Risotto de riz vénéré et bouillon de Coquillages

Cabillaud sauce Noilly Prat

22.00

Sauce noilly prat avec oeufs de cabillaud fumés. Crèmeux d'asperges vertes et légumes croquants de saison



Végétarien



Room-service 24/24



Local

Prix nets, taxes et service compris



nos signatures



Burger de boeuf

17.50

steak haché de boeuf, mozzarella fumée, tomates confites, mayonnaise béarnaise, oignons frits, pickles de poivrons, cornichons aigres-doux, frites maison et salade verte

Burger végétarien

16.50

Palet de brocolis et mozzarella fumée, tomates confites, mayonnaise béarnaise, oignons frits, pickles de poivrons, cornichons aigre-doux, frites maison et salade verte

Salade gourmande - autour du Pastrami

15.50

Pastrami maison, Pecorino, pickles de poivrons, tomates confites, tagliatelles de légumes, pignons de pin torréfiés, salade et pesto basilic

Tartare de Bœuf

17.00

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

Croque Monsieur

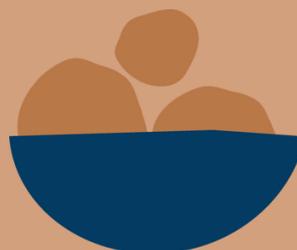
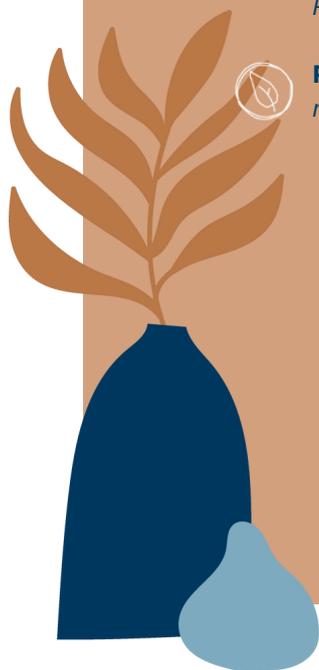
16.00

Pastrami maison et cheddar fumé, salade verte

Risotto de riz vénéré

15.50

riz noir, légumes croquants et asperges blanches.



Prix nets, taxes et service compris



desserts



Crème brûlée Pop-Corn

€

8.00

Sablé cacao au piment d'Espelette

*Crèmeux chocolat lacté, cube brownies, sauce
chocolat chaud, glace pop corn*

10.00

La Meringue

*Meringue creusée, Compotée myrtilles, biscuit
Madeleine au citron, crèmeux fromage blanc et
miel, sorbet basilic*

9.50

Tiramisu fraises et vanille bourbon

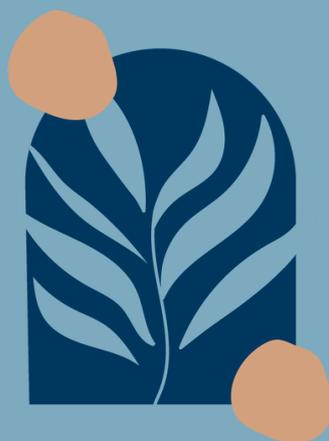
Gel verjus et tuile cacao

9.50

Assiette de fromage des halles

*Sélection chez la Maison LAMY, brioche fruits
rouges*

10.00



BISTRO
BARDY

BOIRE & MANGER, PARDI



Végétarien



Room-service 24/24



Local

Prix nets, taxes et service compris



nos fournisseurs locaux

*Jacques et Olivier pour nos vins Locaux à Saint Sornin
qui ont repris l'appellation qui aurait pu disparaître*

La maison Cognac Lhéraud à Angeac-Charente (16)

La Maison Camus à Cognac (16)

Un Vigneron Passionné Pascal de L'héritage D'Aliénor (16)

Nos Pains Spéciaux du Moulin des Halles à Angoulême (16)

Yann De La Pisciculture du Moulin à Gensac la Pallue (16)

Gaec de l'Argentor à Poursac (16)

Anthony de La Cueillette des Garcins à Guimps (16)

La Ferme des Monts Verts à Montbron (16)

Notre caviste du 24 Julien de Savignac (24)

*L'une des plus ancienne cave d'Angoulême
Les Caves Charlemagne (16)*

