

LE 45^E

BISTROT GOURMAND

La carte

ENTRÉES 14€

LES OEUFS "MAYO" À L'HUILE DE TRUFFE MAISON, MESCLUN DE SALADE

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS À LA PROVENCALE

TERRINE DE QUEUE DE BOEUF ET CAROTTES, SAUCE GRIBICHE

PLATS 23€

BRANDADE DE MORUE ET PÉTALES DE CABILLAUD, CRÈME D'AIL, CHIPS D'AIL ET PERSIL FRIT

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE FONDANTE ET CROUSTILLANTE, TEXTURE DE CHAMPIGNONS

BLANQUETTE DE LÉGUMES DU MOMENT AU CURRY

DESSERTS 11€

ARDOISE DE FROMAGES

CRUMBLE À LA POMME DE LA DRÔME, CRÈME FOUETTÉE

LE PROFITEROLE "NATIONALE 7"

PAVLOVA AUX FRUITS DE LA PASSION

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 37€

Prix nets en euro, taxes et service compris.

Le restaurant Chabran ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française 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 49€

LES OEUFS "MAYO" À L'HUILE DE TRUFFE MAISON, MESCLUN DE SALADE

TERRINE DE QUEUE DE BOEUF ET CAROTTES, SAUCE GRIBICHE

BRANDADE DE MORUE ET PÉTALES DE CABILLAUD, CRÈME D'AIL, CHIPS D'AIL ET PERSIL FRIT

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE FONDANTE ET CROUSTILLANTE, TEXTURE DE CHAMPIGNONS

BAGUETTINE DE BLEU DU VERCORS

TARTE AU CITRON DESTRUCTURÉE

MENU COUP DE COEUR 79€

TATAKI DE BOEUF AUX SENTEURS ASIATIQUES

NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES POÊLÉES, TEXTURE DE PATATE DOUCES AUX 4 ÉPICES

COEUR DE QUASI DE VEAU CUIT DOUCEMENT, CHOU KALE RÔTI, JUS DE CUISSON

FEUILLETÉ SAINT MARCELLIN À L'HUILE DE TRUFFE MAISON

SOUFFLÉ CHAUD AU CHOCOLAT VALRHONA

MENU RECOMMANDÉ 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 l'origine française 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.