

**Thérèse & Christophe**  
vous proposent "Les Bocaux du Bistrot"  
offer you "The Bocaux du Bistrot"



Retrouvez l'ambiance et la cuisine  
des Bistrots Parisiens en bocaux !  
Feel the ambiance and french cuisine  
of Parisians Bistrots in jars !

**PLATS / MEALS 13,50 €**

chaque plat est disponible en portion individuelle de 275 gr  
each dish is available in an individual portion of 275 gr

Allergènes & Intolérances  
Allergens & Intolerances

*Confit de canard du Sud Ouest, pommes de terre sarladaises*

N/A

Duck confit from the South West, sarladaise potatoes

*Saumon « Label Rouge » au citron confit, riz de Camargue*



Salmon "Label Rouge" with candied lemon, Camargue rice

*Navarin de veau printanier, petits pois*



Spring veal stew, peas

*Daube de bœuf à la Niçoise, pommes de terre grenailles*



Niçoise beef stew, new potatoes

**DESSERTS / DESSERTS 6,50 €**

chaque dessert est disponible en portion individuelle de 125 gr  
each dessert is available in an individual portion of 125 gr

*Panna Cotta aux fruits : fraise, lavande*



Panna Cotta with fruits : strawberry, lavender

*Le petit pot de chocolat noir « Valrhona », éclats de noisettes*



Small pot of "Valrhona" dark chocolate, hazelnut chips

*Crumble : pomme, rhubarbe*



Crumble: apple, rhubarb



Présence de gluten  
Contains gluten



Présence de lactose  
Contains lactose



Préparé avec du vin  
Cooked with wine



Fruit à coque  
Contains nuts



Moutarde  
Mustard



Plat végétarien  
Vegetarian meal

**Pour un menu "plat + dessert" 20 €**

For a main course + dessert 20 €

**nous vous offrons 1 verre de vin**

we offer you 1 glass of wine

