

Le Bistro des Gourmets

French Gastronomy



Minimum order for lunch and dinner 1 main per person

Sharing plates and Starters

Sélection de canapés

Dips and bread \$14

Assiette dégustation

Sharing plate with charcuterie and cheese and condiments \$23

Olives et Chèvre frais aux piments d'Espelette

Marinated olives and goat cheese \$12

Terrine de campagne

Homemade French style terrine \$18

Saumon mariné à l'aneth

Marinated salmon with dill \$18

Mousse de foie de volaille à l'armagnac

Armagnac and chicken liver mousse \$18

Crèmeux de bleu sur son lit de granny smith

Blue cheese mousse, granny smith apple \$18

Mains

Poisson du marché sauce vierge, poêlée légumes de saison Pan-fried fresh market fish, virgin olive oil sauce, seasonal vegetables	\$40
Fricassée de volaille aux champignons, tagliatelles fraîches Chicken fricassee with mushrooms, fresh tagliatelle pasta	\$38
Carre d'agneau, jus au thym, ratatouille Lamb rack, thyme jus, ratatouille	\$45
Tartare de bœuf, frites maison, salade verte Beef tartare, hand cut fries, green salad	\$37
Galette de pomme de terre, chevre, sésame et miel, salade verte Potato pancake with goat cheese, sesame and honey, green salad	\$32

Sides

Salade verte/ Green salad	\$7
Frites Maison/ Hand Cut fries	\$9
Assiette de légumes de saison/ Seasonal vegetables	\$9
Corbeille de pain/ Bread basket	\$4

Desserts

Assiette de fromage	\$19
Café gourmand	\$17
Fondant au chocolat, sorbet fruits rouges	\$18
Sablé Breton, poêlée de fruits au Calvados	\$18

Open Monday for group (minimum 8 people)

Tuesday to Saturday: Lunch from 11.30am

Dinner from 5.30pm

Sunday: CLOSED

09 374 3938