

CARTE DU BISTROT TIEGEZH

Pour commencer :

*Œuf fermier façon mimosa 8€

*Terrine de cochon et volaille fermière 10€

*Saint-Jacques grillées, velouté de poireaux primeurs et andouille rôtie 12€

Pour suivre :

*Truite saumonée au beurre de coquillage et salade d'herbes 18€

*Filet de bœuf grillé à la plancha et béarnaise 22€

*Lard paysan cuit en cocotte et jus de rôti 16€

Accompagnements (avec chaque plat, au choix) :

*Frites maison

Ou

*Légumes de saison

Pour finir :

*Assiette de fromages affinés et salade 8€

*Chou gourmand à la vanille et au caramel 6€

*Salade de fruits au sirop et sorbet yaourt fermier 6€

Ouverture :

*Du mardi soir au samedi midi

(Midi 12h15-13h30 et le soir 19h15-20h30)

Liste des allergènes que nos plats peuvent contenir :

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de ces céréales, **Œufs** et produits à base d'œuf, **Poissons** et produits à base de poisson, **Lait** et produits à base de lait, **Fruits à coques** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits, **Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L** (exprimés en SO₂), **Arachides** et produits à base d'arachides, **Crustacés** et produits à base de crustacés, **Soja** et produits à base de soja, **Céleri** et produits à base de céleri, **Moutarde** et produits à base de moutarde, **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame, **Lupin** et produits à base de lupin, **Mollusques** et produits à base de mollusques.