

# 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 SO<sub>2</sub>), **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.