

# CARTE DU BISTROT TIEGEZH

## Pour commencer :

- \*Terrine de foie gras breton, condiments et salade : 12€
- \*Croquettes de jambon/mozzarella et tagliatelles de courgette : 7€
- \*Carpaccio de thon rouge, huile d'olive à la tomate et oignons frits : 9€

## Pour suivre :

- \*Filet de bœuf breton frotté au poivre noir : 19€
- \*Mignon de cochon mariné à la moutarde : 13€
- \*Saumon label rouge d'Ecosse grillé à l'huile de curry : 15€

*\*L'ensemble des plats est servi avec une sauce béarnaise aux herbes du jardin*

## Accompagnements (avec chaque plat, au choix) :

- \*Frites maison
- Ou
- \*Légumes de saison rôtis

## Pour finir :

- \*Assiette de 3 fromages celtiques affinés, salade et condiment : 7€
- \*Moelleux au chocolat d'Equateur, crème anglaise (env. 15 minutes de cuisson) : 7€
- \*Meringue à la vanille, cassis et crème de marron : 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.