

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 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.