

le Bistrot **BG** Gambetta

A partager
ou pas !

Entrées

Assiette de charcuterie petite 13,50 €
Rosette, jambon de pays, chorizo, rillettes de canard maison grande 17,50 €
Assiette Duo charcuterie fromage 18,50 €
Rosette, jambon de pays, chorizo, rillettes de canard maison, sélections 3 fromages de chez Marty

Œufs mimosa à l'ancienne 5,90 €
Carpaccio de Boeuf, Burrata, pesto maison 16,50 €
Saumon fumé, burrata, pesto 17,50 €
Salade de gésiers 9,50 €
Salade, noix, gésiers, tomate, œuf dur
Os à Moelle gratiné 1 pièce 8,50 €
et son sel de Guérande IGP 2 pièces 14,00 €

Salades

Salade du Bistrot 21,00 €
Salade, foie gras poêlé, tomates, gésiers, magret fumé, Rocamadour sur toast, noix, croutons.
Salade César 17,50 €
Salade, tomates, œuf dur, poulet pané panko maison, parmesan.
Salade aux saumons 19,50 €
Salade, saumon fumé, saumon mariné, persillade de saumon, toasts de guacamole et de mousseline, tomates, œuf dur.
Salade Rocamadour 19,00 €
Salade, tomates provençales, gésiers, noix, Rocamadour chaud sur toast et vinaigrette au miel
Salade végétale 17,50 €
Salade, boulgour, tartare de légumes grillés, dés de fêta, graines de sésame, croutons, pois chiches, vinaigrette balsamique

Poissons

Gambas flambée au Whisky 18,50 €
risotto maison
Pavé de saumon, sauce beurre blanc 18,50 €
risotto maison ou frites
Fish & Chips maison 17,00 €
sauce béarnaise maison
Poisson entier 21,00 €
Selon arrivage : bar, daurade...
risotto maison ou frites

Nos plats

Tartares coupés au couteau

Burgers

Grillade du moment 17,00 €
Frites fraîches maison, salade
Côtelettes d'agneau 19,00 €
Pommes de terres persillées et crème d'ail
Cuisse de canard confite maison sauce aux cèpes 17,50 €
Pommes de terres persillées maison
Andouillette de Vire AAAAA 16,50 €
Frites fraîches maison, sauce au choix
Entrecôte maturée sauce au choix maison 350g env. 25,00 €
Frites fraîches Maison ou aligot maison 650g env. 48,00 €
Faux-filet maturé 300g env. 18,00 €
Sauce au poivre ou au bleu des causses maison, Frites fraîches Maison ou Aligot Maison
Côte de veau sauce truffée 22,00 €
Frites fraîches Maison ou Aligot Maison
Assiette végétale 17,50 €
Légumes grillés, tomates provençales, frites, salade, risotto, Rocamadour chaud sur toast

Tartare classique 220g env. 18,00 €
Tartare préparé ou pas, frites /salade
Tartare au foie gras 250g env. 24,00 €
Tartare préparé, foie gras et condiments, frites /salade
Tartare au bleu des Causses 240g env. 21,00 €
Tartare préparé, bleu des causses et condiments, frites /salade
Tartare du Bistrot 360g env. 29,00 €
Tartare préparé ou pas, frites /salades

Le Rocamadour 17,00 €
Pain artisanal, steak charolais 180g, magret séché maison, sauce Rocamadour, salade, noix
Le Bretzel 17,00 €
Pain bretzel, steak charolais 180g, sauce aux oignons et lardons maison, préparation cheddar mature/emmental
Le Cheddar Cheese 16,00 €
Pain artisanal, steak charolais 180g, salade, tomate, oignons frites, lard tranché grillé, sauce burger, préparation cheddar mature/emmental
Burger French Chicken 17,00 €
Pain artisanal, poulet panko maison, guacamole, salade, tomate, oignons
Burger fish 17,00 €
Pain artisanal, filet de poisson pané maison, sauce béarnaise, salade, oignons, tomate
Pour 10€ de plus doublez le plaisir de votre burger !

Nos burgers sont servis avec des frites fraîches

le Bistrot **BG** Gambetta

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais

Fromages

Selection Marty	
1 fromage au choix accompagné de salade	5,00€
2 fromages aux choix accompagnés de salade	9,50€

Menu du jour

servi du lundi au vendredi hors jours fériés, uniquement le midi

Plat + dessert	15,50€
Plat	13,50€
Dessert	5,50€

Menu du Gambetta 35,00€

Salade aux 2 saumons ou Salade Rocamadour

~

Confit de canard ou Pavé de saumon

~

Dessert à la carte
(supplément 2€ pour les coupes glacées avec alcool)

Menu enfants 9,50€

servi jusqu'à 10 ans

Poulet ou Poisson pané maison

Frites ou Aligot

1 boule de glace au choix

1 verre de sirop à l'eau

"La gastronomie est l'art d'utiliser la
nourriture pour créer le bonheur"

— Theodore Zeldin

Desserts

Profiterole crème pâtissière chocolat fondu	8,50€
Banoffee revisité	7,50€
Crème brûlée	7,50€
Cheesecake pistache	7,50€
Charlotte aux fruits de saison	7,50€
Fondant au chocolat et sa crème anglaise maison	7,50€
Nougat glacé maison, coulis framboise	7,50€
Thé au choix ou Café Gourmand (mignardises maison)	8,00€

Tous nos desserts sont faits maison

Crêpes

Crêpe au sucre ou citron	4,50€
Crêpe chocolat-noisette	5,00€
Crêpe chocolat blanc	5,00€
Crêpe crème de marrons	5,50€
Crêpe banane choco-Chantilly	7,00€

Nos sauces maison 1,50€

Sauce Mayo du Chef, sauce au bleu des Causses, sauce aux cèpes
sauce au poivre, sauce truffée, sauce au beurre blanc