

le Bistrot **BG** Gambetta

A partager
ou pas !

Entrées

Assiette de charcuterie	petite 14,50 € grande 18,50 €
Mortadelle, jambon de Bayonne, rosette, terrinerie de foie de volaille et gésiers Maison	
Assiette Duo charcuterie fromage	19,50 €
Mortadelle, jambon de Bayonne, terrinerie de foie de volaille et gésiers Maison, sélection 3 fromages de chez Marty	

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

Salades

Salade du Bistrot	21,00 €
Salade, foie gras poêlé, gésiers, magret fumé Maison, Rocamadour sur toast, tomates, noix croustons	
Salade César	17,50 €
Salade, tomates, œuf dur, poulet panko Maison, parmesan, sauce césar	
Salade aux saumons	19,50 €
Salade, saumon fumé Maison, saumon mariné, persillade de saumon, toasts de guacamole et de mousseline, tomates, œufs dur, sesame	
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, croustons, pois chiches, vinaigrette balsamique	

Poissons

Gambas flambée au Whisky	19,00 €
risotto maison	
Pavé de saumon, sauce beurre blanc	18,50 €
risotto maison ou frites maison	
Fish & Chips maison (filet de cabillaud)	17,50 €
sauce béarnaise maison	
Daurade entière	21,00 €
risotto maison ou frites maison	

La liste des allergènes est disponible sur demande, merci de signaler au personnel toute allergie alimentaire.

Nos plats

Bavette d'Aloyau Française ou UE	17,00 €
Frites fraîches maison, salade	
Côtelettes d'agneau français	19,50 €
Pommes de terres persillé et crème d'ail	
Cuisse de canard française confite maison sauce aux cèpes	18,00 €
Pommes de terres persillées maison	
Andouillette de Vire AAAAA	16,50 €
Frites fraîches maison, sauce au choix	
Entrecôte maturée VBF sauce au choix maison	350g env. 25,00 €
Frites fraîches Maison ou aligot maison	650g env. 48,00 €
Faux-filet maturé VBF	300g env. 18,00 €
Sauce au poivre ou au bleu des causses maison, Frites fraîches Maison ou Aligot Maison	
Côte de veau française 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	

Tartares coupés au couteau

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

Burgers

Le Rocamadour	18,00 €
Pain artisanal, steak charolais frais VBF 180g, magret séché maison, sauce Rocamadour, salade, noix, préparation cheddar mûr/émental	
Le Bretzel	17,00 €
Buns brioché, steak charolais frais VBF 180g, sauce aux oignons et lardons maison, préparation cheddar mûr/émental	
Le Cheddar Cheese	16,00 €
Pain artisanal, steak charolais frais VBF 180g, salade, tomate, oignons frits, lard tranché grillé, sauce burger, préparation cheddar mûr/émental	
Burger Canard	18,00 €
Pain artisanal, éfiloché de confit de canard Maison, salade, oignons, sauce au miel, préparation cheddar mûr/émental	
Burger Végé	18,00 €
Pain aux graines de courge, galette veggie, sauce fromage blanc aux herbes, tomates, salade, préparation cheddar mûr/émental	

Pour 10€ de plus doublez le plaisir de votre burger !

Nos burger sont servis avec des frites fraîches

le Bistrot **BG** Gambetta

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits frais

Fromages

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

Desserts

Profiterole crème pâtissière chocolat fondu	8,50€
Panacotta fruits rouge et pain d'épice	7,50€
Tarte aux noix caramélisé, crème Anglaise et boule de glace aux noix	7,50€
Crème brûlée	7,50€
Cheesecake pistache	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 crème de marrons	5,50€
Crêpe banane choco-Chantilly	7,00€
Supplément Chantilly	1,00€

Nos sauces maison	1,50€
Sauces au Bleu des causses, Sauce au poivre, Sauce truffée, Sauce beurre blanc, Sauce aux cépes, Sauce au miel	

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 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