

LE BISTRO A EMPORTER

PAR JULIEN ALLANO



Quand ?

Tous les jours, pour une commande la veille au plus tard (jusqu'à 20h).

Comment ?

Sur notre site dédié en [cliquant ici](#) ou par téléphone **04.75.00.01.01.**

Où ?

Point de collecte 33 rue du Grand Faubourg à Grignan (11h-13h et 18h-20h).

A table !

GRIGNOTAGE

Le pot (100g) 8.00€, les 2 pots 12.00€

Dégustation apéritive par Aix&Terra, & petits pains moelleux, au choix : Délices de thon, Délices d'anchoïade, Sardinade, Poichichade à la poutargue, Poichichade au piment, Poivronade, Riste d'aubergine grillée, Tapenade verte, Tapenade noire

MENU

Entrée, Plat et Dessert 28.00€

Au choix parmi les propositions suivantes. Comprend une boule de pain par menu.

Entrées (120g minimum garniture incluse)

Salade de légumes primavera, olives noires et parmesan (veggie, sans gluten)
Légumes cuits et crus en fonction du marché, herbes fraîches, vinaigrette à l'olive noire et copeaux de parmesan. Servi froid

Thon rouge fumé maison (80g), textures de pois chiche (sans gluten, sans lactose)
Longe de thon fumée, tranchée finement, salade de pois chiche et crème de pois chiche, oignon rouge, herbes fraîches. Servi froid

Foie gras mi-cuit de la ferme Tomasella (70g), chutney d'abricot moelleux (sans gluten, sans lactose) **+5€**
Servi froid

Plats (200g minimum)

Légumes de saison en pot-au-feu, herbes fraîches et sauce aïoli (veggie, sans gluten, sans lactose)
Légumes selon le marché, pochés, cuisson fondante, bouillon, herbes fraîches, sauce mayonnaise à la pomme de terre et aillée. A faire réchauffer au micro-onde 2min

Sot-l'y-laisse de volaille cuisiné aux morilles et au vin jaune
Sot-l'y-laisse cuisiné avec crème de morilles au vin jaune, nouilles maison. A faire réchauffer au micro-onde 2min

Blanquette de la mer, selon arrivage, gingembre, citronnelle, petit épeautre
Morceaux de poissons cuisinés dans une sauce à base de jus de moule, gingembre, citronnelle, crème et petit épeautre. A faire réchauffer au micro-onde 2min

Desserts (100g minimum)

Chocolat Laguna de la Maison Cluizel, croquant et fondant (sans gluten)
Mousse au chocolat, crumble chocolat

Salade de fruits rouges du moment, crème fouettée (sans gluten)
Crumble sarrasin

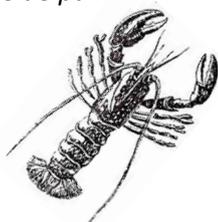
Tiramisu tradition
Crème mascarpone, amaretto, café, biscuit cuillère

POUR COMMANDER
[Cliquez ICI](#)

FROMAGE

La sélection (80g) 6.00€

Assiettes de fromages affinés et variés, selon arrivage, confiture de tomate verte à la pomme.
Inclut une boule de pain.



EXCEPTION

Entrée et dessert au choix, et homard entier 60.00€

Fricassé de homard (120g), accompagnée d'une sauce homard et petits légumes selon le marché. A faire réchauffer au micro-onde 2min.

Côté Cave

Champagne (75cl)

Art Déco, Maison Collet 29.00€

Vin à la bouteille (75cl)

Blanc

GLA, Gourmandise, D. Montine, blanc, 2019 10.50€
GLA, Temps de Vivre, D. Rozel, blanc, 2018 12.00€
GLA, Dames Blanches, D. de Grangeneuve, blanc, 2018 12.50€
IGP C. DE GASCOGNE, Goupil, blanc moelleux, 2018 25.00€
IGP d'OC, Fleur de Sel, V. David, blanc, 2018 27.00€
VDF, Made Ame (50cl), D. Art Mas, rouge "doux" (50g) 2016 27.00€
AOC MARANGES, Senograph, blanc, 2017 41.00€

Rouge

GLA, Gourmandise, D. Montine, rouge, 2018 8.50€
GLA, Vieilles vignes, D. de Grangeneuve, rouge, 2017 12.50€
GLA, Marquise, D. Rozel, rouge, 2017 18.00€

Rosé

GLA, Muse, D. Montine, rosé, 2019 8.00€
GLA, Le Rosé, D. de Grangeneuve, rosé, 2019 10.00€
GLA, Insouciance, D. Rozel, rosé, 2019 11.00€

Vin au carton (6 bouteilles 75cl), **malin, par 6 vous obtenez le prix du vigneron !**

Blanc

GLA, Gourmandise, D. Montine, blanc, 2019 48.00€
GLA, Dames Blanches, D. de Grangeneuve, blanc, 2018 57.00€
GLA, Temps de Vivre, D. Rozel, blanc, 2018 57.00€

Rouge

GLA, Gourmandise, D. Montine, rouge, 2018 36.00€
GLA, Vieilles vignes, D. de Grangeneuve, rouge, 2017 60.00€
GLA, Marquise, D. Rozel, rouge, 2017 90.00€

Rosé

GLA, Muse, D. Montine, rosé, 2019 36.00€
GLA, Le Rosé, D. de Grangeneuve, rosé, 2019 48.00€
GLA, Insouciance, D. Rozel, rosé, 2019 51.00€

GLA = AOC Grignan-les-Adhémar - IGP = Indication Géographique Protégée - VDF = Vin de France



POUR COMMANDER
[Cliquez ICI](#)

Nature

Julien, le Chef de cuisine, concocte ses plats à partir des produits frais d'ici, présentés en emballages recyclables (carton) et recyclés (plastique). Cédric, le Chef Pâtissier, propose ses desserts dans des verres personnalisés, fabriqués en France, à collectionner. Envie de pique-niquer ? Demandez nos couverts jetables en amidon de maïs.

Champagne !

On vous offre l'apéritif ! Pour une commande de 4 repas ou plus, une bouteille de champagne vous est offerte (aucune démarche de votre part, nous l'ajouterons à votre commande).