



# **BISTROT ST-LOU**

BAR RESTAURANT

## LES ENTREES

Tartare de saumon au cumbawa 7€

Foie gras mi-cuit, au chutney de mangue 11€

Tataki de boeuf au raifort 7€

Oeuf cocotte au jambon Serrano 6€

Burrata au basilic et carpaccio de tomates 10€

## LES SALADES

(en entrée ou en plat)

Salade Landaise (foie gras, magret séché, gésiers) 8€ / 15€

Salade de chèvre chaud (Cabécou rôti au miel, lardons, noix) 7€ / 13€



**BISTROT ST-LOU**

BAR RESTAURANT

## LES PLATS

Entrecôte 300 grammes 20€

Magret de canard sauce à l'orange 21€

Tartare de boeuf 16€

Pavé de cabillaud sauce vierge 19€

Burger du Bistrot 15€

## LES SAUCES \*

Sauce foie gras, sauce au poivre, sauce au bleu, échalotes confites.

\* une sauce incluse par plat, sauce supplémentaire 1.50€

Supplément foie gras poêlé 5€

## MENU ENFANT 10€ (-10ans)

Burger du Bistrot ou Pavé de cabillaud

Coupe de glace (2 boules) ou dessert du jour ou glace à l'eau multi fruits

Sirop ou soda ou jus de fruits



**BISTROT ST-LOU**

BAR RESTAURANT

## LES DESSERTS

Coulant au chocolat sur lit de crème anglaise 7€

Crème brûlée à la vanille 7€

Profiteroles au chocolat 9€

Fraises au sucre 6€

Fraises à la chantilly 7€

Café gourmand (4desserts) 8€

Irish Coffee 7.50€

## LES COUPES GLACEES

Dame blanche 7.50€

(Vanille intense de Madagascar, chocolat chaud, chantilly)

Coupe colonel 7.50€

(Citron vert et ses zestes, Vodka)



**BISTROT ST-LOU**

BAR RESTAURANT

## LES LIEGEOIS

Chocolat liégeois 7.50€

(chocolat et ses morceaux, chocolat chaud, chantilly)

Café liégeois 7.50€

(café pur arabica, coulis de café, chantilly)

Caramel liégeois 7.50€

(caramel beurre sa  
lé, coulis de caramel, chantilly)

**COMPOSEZ VOTRE COUPE 2€ la boule**

Vanille intense de Madagascar

Caramel au beurre salé

Chocolat et ses morceaux

Café pur arabica

Rhum-raisins macérés

Pêche du verger

Fraise intense

Pomme verte

Citron et ses zestes

**Supplément chantilly 1€**



**BISTROT ST-LOU**

BAR RESTAURANT