

Bistrot GRAVELIER

L'esprit gourmand

MENU à 39,90€

Apéritif, amuse-bouche, vin et café compris
Eaux minérales en option



*Tous nos plats proviennent exclusivement de produits frais
et sont réalisés par nos Chefs en cuisine*

APERITIF au choix avec amuse bouche inclus :

- Apéritif (verre 12 cl) :
 - 1 Pigmentum blanc moelleux - Gros Manseng (vin blanc doux)
 - 1 Pigmentum blanc sec - Ugni blanc Colombard (vin blanc sec)
 - 1 Kir crème mure, cassis ou pêche
 - 1 Coupe de champagne Veuve de Beaumont brut (**supp. 4,50 €**)
- Amuse-bouche : surprise des Chefs

ENTREES au choix :

- Gaspacho de tomates, *salpicon de légumes croquants et basilic,*
- Saumon fumé par nos soins, *vinaigrette agrumes et cervelle de canut,*
- Foie gras au naturel « cuit à 72° », *petite salade et toasts de brioche*

PLATS au choix :

- Dorade jus à l'Espagnole (piquillos, chorizo, oignon), *fricassée de petits légumes croquants,*
- ½ magret de canard sauce au poivre, *tourte de pommes de terre au lard et reblochon,*
- Onglet de bœuf, *sauce Bordelaise, cornet de frites fraîches et petite salade douce*

DESSERTS au choix avec café :

- Finger aux saveurs du Japon, *sorbet passion,*
- Duo chocolat, *caramel à la fleur de sel, glace vanille*
- Café « Gourmand »

VINS au choix :

1 bouteille de vin 75 cl pour 4 personnes, ces vins peuvent être panachés (bouteille supp. = 26€)

- LESTRILLE rouge : *Fruité, équilibré, rond et charmeur, élevé en cuves pendant un an et vinifié traditionnellement avec le plus grand soin, dans le respect du raisin, de ses arômes et de sa personnalité.*
- CHEVAL NOIR blanc : *Ce bordeaux blanc est issu d'une très belle sélection de Sauvignon. Macération à froid et élevage sur lies lui confèrent amplitude et gras en bouche. Ce vin fruité aux notes d'agrumes témoigne d'une très belle longueur*
- CINSAULT - Rosé de Provence de Peyrassol : *D'origine provençale, le cinsault est emblématique des rosés, son caractère généreux, sa finesse et ses arômes subtils de petits fruits rouges, de grenade et de nectarine sont un délice. Vendangé mécaniquement, à la nuit, le cinsault est ensuite vinifié de manière traditionnelle.*



....suite /

Bistrot **GRAVELIER**

L'esprit gourmand

Les options

OPTION eaux :

- Eaux à discrétion à **1,90€ /pers.** : Evian, Badoit rouge et Badoit verte



Version du 21-avr.-17

Bistrot Gravelier - L'Esprit Gourmand – 114 cour de Verdun 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 48 17 15 – www.gravelier.com