

LE GRATIN DES BATIGNOLLES

LE BISTROT

ENTRÉES

Radis beurre d'anchois	2,5€
Œufs mayonnaise	4,5€
Terrine de cochon maison <i>Et pickles</i>	5,5€
Carpaccio de betteraves <i>Vinaigre de framboises, oignons rouges et coriandre</i>	5,5€
Saint Marcelin rôti <i>Miel et thym</i>	8€

DESSERTS

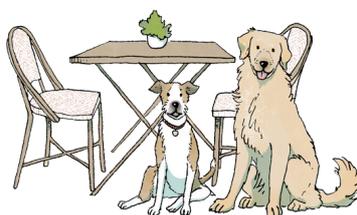
Tarte fine du moment	7€
Flan parisien maison	8€
Mousse au chocolat noir <i>Fleur de sel et amandes cristallisée</i>	7€
Fontainebleau <i>Coulis de framboises maison</i>	5,5€

PLATS

Pavé de lieu jaune snacké <i>Crôte d'épices zaatar et légumes poêlées à l'ail des ours</i>	21€
La salade du Gratin <i>Sucrine, œuf mollet, betterave, tomates cerises, carottes marinées, comté et croutons</i>	17€
Gratin <i>Orzo, épinards, asperges vertes et oignons croustillants</i>	16€
Croque-monsieur ou madame <i>Pain de mie artisanal, jambon blanc maison et comté</i>	13€
Saucisse au couteau <i>Jus réduit et purée maison</i>	15€

À PARTAGER LE SOIR

Accras de morue maison	6€
Saumon Gravelax	14€
Croque-monsieur	10€
Planche de charcuteries <i>Terrine de cochon, jambon blanc maison, chorizo de pata negra</i>	16€
Planche de fromages <i>Saint-Nectaire fermier, camembert au lait cru et comté</i>	16€
Tortilla maison	6€
Saucisse sèche	5€
Terrine maison	5,5€
Frites maison	4,5€
Saucisse à partager	11€/pers



En cas d'allergie, prévenez-nous !
Prix net en euros, service compris.