

L'équipe du "Bistro Bourdelle" vous  
accueille du LUNDI au VENDREDI

- Service du midi de 12h à 13h30
- Service du soir de 19h à 21h30

SAVOUREZ L'INSTANT,  
VIVEZ LE GOÛT !



Nous vous souhaitons un  
EXCELLENT APPÉTIT

Toutes nos viandes sont d'origine Française et/ou EU.  
Tous nos produits sont travaillés dans le plus grand respect, dans l'intention de vous  
satisfaire, mais peuvent contenir des produits allergènes.

En cas d'allergies, merci de nous les indiquer à la commande, Liste des allergènes sur la  
dernière page

Prix nets, service inclus

ICI TOUT EST FAIT AVEC PASSION!

- **Menu du Midi : sur Ardoise et chevalet**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20 €

Entrée + Plat + Dessert 25 €

- **Menu du Soir : sur Ardoise et chevalet**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 23 €

Entrée + Plat + Dessert 28 €

- **Menu des Jeunes Pousses Gourmandes**

Steak Haché ( Frites ou Légumes de saison ) 14 €  
+ Crêpe ou Glace Vanille  
+ Sirop à l'eau ou Diabolo

OU

Poisson ( Frites ou Légumes de saison ) 14 €  
+ Crêpe ou Glace Vanille  
+ Sirop à l'eau ou Diabolo

## À PARTAGER



Planche de charcuteries locales ( 2 personnes ) 15€

Planche de fromages ( 2 personnes ) 15€

Crevettes panées au panko ( 4 pièces ) 15€

Planche mixte XL du Chef 38€

Croquettes paysannes ( 6 pièces ) 15€

## NOS ENTRÉES

---

Entrée du jour 8€

Oeufs pochés sauce chasseur 8€

Saumon fumé, crème d'aneth et pain brioché 13€

Nougat de foie gras, pistache, abricot 14€

Os à moelle et sa sauce vierge 11€

## NOS SALADES

---

La gourmande du Quercy au foie gras maison 19€

L'authentique caesar 17€

## NOS VIANDES

---

**Filet de canette Bouillon Yazi** 22€

*Filet de canette, bouillon de canard et julienne de légumes.*

**Côte de cochon, crème à la moutarde ancienne** 26€

*Côte de cochon, crème de moutarde à l'ancienne et pomme de terres grenailles.*

**Faux filet de boeuf, frites maison et salade** 22€

*Faux filet, frites maison et salade.*

**Millefeuille de veau, duxelle et son jus corsé** 24€

*Noix de veau, duxelle de champignons et son jus corsé*

**Parmentier de canard façon Cozy** 22€

*Effiloché de canard, pommes granny, écrasé de pommes de terre et poêlée de cèpes.*

## NOS POISSONS

---

Poulpe aux saveurs lusitaniennes

22€

*Poulpe, pommes grenailles, persillades et épices.*

Filet de bar au beurre blanc et son risotto

23€

*Bar, sauce beurre blanc citronné et petits légumes.*

## CÔTÉ VÉGAN

---

Symphonie végétale de saison

18€

## NOS FROMAGES

---

3 fromages fermiers 8€

5 fromages fermiers 14€

## NOS DESSERTS

---

Fondant au chocolat, glace vanille 10€















Brioche de pain perdu, caramel beurre salé 10€

Poire pochée badiane et son vin chaud 10€

Crème brûlée 8€

Café gourmand 12€

# Les 14 ALLERGENES alimentaires

-  Céréales contenant du gluten  
Blé, seigle, orge, avoine, produits de boulangerie et de pâtisserie, pâtes, chapelure, ...
-  Lait (y compris le lactose)  
Yaourts, fromages, crème, beurre...
-  Oeufs  
Préparations pâtisseries, pâtes, quiche, mayonnaise...
-  Poissons  
Soupes, terrines, surimi, gélatine...
-  Crustacés  
Crevette, crabe, écrevisse, homard...
-  Mollusques  
Moules, huîtres, seiche, pétoncles...
-  Soja  
Huile de soja, sauce soja, lécithine de soja (notamment dans le chocolat)...
-  Moutarde  
Condiments, sauces, cornichons...
-  Sulfites  
Vins, vignerons, condiments...
-  Céleri  
Salades de crudités, sel de céleri, aromates...
-  Lupin  
Produits de boulangerie, pâte à pizza de pâtisserie, pâte à pizza, pâte à crêpes...
-  Graines de sésame  
Pains, burgers, huile de sésame...
-  Arachide  
Cacahuètes, huile d'arachide...
-  Fruits à coque  
Amandes, noix, noisettes, pistaches, huile de noix, barres chocolatés...