

*La*  
CARTE

*gàrri*

&

BISTROTIER  
LES  
**BOULISTES**  
N°9  
CROIX-ROUSSEIEN

*Suivez  
nous*



# Pour L'APERÔ

<b>AJVAR*</b> Aubergines et poivrons confits, paprika fumé, citron et ail confit	6€
<b>HOUMOUS DE POIS CHICHE*</b> Épices Dukkah, yaourt, tahine, noisettes concassées	5,5
<b>GUINDILLAS</b> Piment basque doux vinaigrés . Anne Rodès	7€
<b>½ SAUCISSE SÈCHE DE CHEZ FANTON</b> Au piment d'Espelette (90g environ)	6€
<b>RILLONS DE CANARD</b> Anne Rodès	7€
*servi avec une pita	
<b>LA PITA SUPPLÉMENTAIRE</b>	1€

## *Les Plats*

# À LA BRAISE (LE SOIR ET LE WEEK-END)

GUISSON DANS LE FOUR À CHARBON DE BOIS

Hors menu

**DORADE ENTIÈRE (DE CORSE)** 45€/ 2PERS

Découpé par.. Vous !

Pour 2 personnes

**CÔTE DE BOEUF FROTTÉE AUX ÉPICES  
(1KG)** 65€/ 2 OU 3 PERS

Pour 2 ou 3 personnes

**CÔTE DE VEAU ROSÉE** 40€/ 2 PERS

Cuite à basse température puis rôtie  
au four à braise

Pour 2 personnes

**RIBS DE PORC CUIITS À LA BRAISE** 35€/ 2 PERS

Pour 2 personnes

Tout ça servi avec des pommes de terre  
sautées à la braise

Vous souhaitez des légumes ?

A la place des pommes de terre + 2€

En plus + 5€

## Menu

# Des Boulistes et Garri

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT

28€

ENTRÉE + PLAT

26€

Le soir et le week-end

## Bien

### COMMENCER

#### **TERRINE DES BOULISTES AUX FOIES DE VOLAILLE & PISTACHES**

Salade et cornichons

10€

#### **TARTARE D'AVOCAT ET TOMATES**

Emietté de crabe aux herbes fraîches et petits légumes  
Crakers à la farine de maïs et graines de courge

10€

#### **SOUPE FROIDE DE BETTERAVES AU POIVRE TIMUT**

Fruits rouges, espuma coco  
crevettes marinées au citron vert et gingembre

10€

#### **BÖREK CROUSTILLANT**

Poulet, olives, oignons, citron, pommes de terre,  
philadelphia, persil et épices  
Dans une feuille de brique

10€

*Les*  
**PLATS**

**ÉPAULE D'AGNEAU FONDANTE  
FARCIE AUX FRUITS SECS** 18€

Pommes de terre grenaille, tomates provençales rôties  
Jus d'agneau parfumé à la pistache

**POÊLÉE DE POUPLE ET SUPIONS** 18€

Riz venere façon pilaf et piperade  
fumet crémé safrané

**TARTARE DE BŒUF DES BOULISTES  
AU COUTEAU** 17€

câpres, jaune d'oeuf, cornichons, persil, échalotes, deux  
moutardes et tabasco vert

Préparé en cuisine

Écrasé de pommes de terre

**CAROTTES FANES CONFITES  
À L'ORANGE, MIEL ET ZAATAR** 17€

Freekeh grillé, sucrose à la braise et labneh aux herbes  
fraîches

**Toutes nos viandes sont originaires de France ou  
UE**

## *Les* Desserts

- PORTOKALOPITA** 8€  
Gâteau grec à l'orange et huile d'olive  
Sûpemes d'agrumes et glace amande
- TARTE AU CITRON REVISITÉE** 8€  
sablé framboises et noisettes  
Crème gianduja
- TABOULÉ DE FRUITS FRAIS ET FRUITS SECS** 8€  
Semoule, abricots, fraises, framboises, mûres, dattes,  
raisins secs, fleurs d'oranger, noisettes et amandes
- MOELLEUX AU CHOCOLAT AU BEURRE SALÉ** 8€  
Glace vanille et coulis de caramel
- FAISSELLE** 5,5€  
Miel de pin, coulis fruit rouge, crème ou nature
- ASSIETTE DE FROMAGES** 8€  
Affinés par la maison mons