

VEUX-TU Être MON/MA VALENTIN(e)❤️?

14 Février 2026 au SOIR

-Menu en 8 temps, accords mets & vins + coupe de champagne & digestif De Michellot - 150 e-
- Menu en 8 temps sans accord -98 e -

APÉRITIF

Bonbon de langoustine, croustilles de foie gras & truffe

Entrée

Saint-Jacques en deux façons

Poisson

Turbot, légumes de saison, beurre blanc au champagne

Viande

Filet de Bœuf, purée de pommes de terre à la truffe & son jus corsé

TROU NORMAND

Glace citron, rhum & gingembre

Fromage

Ossau-Iraty, cerise noir, pain grillé

DESSERT

Souvenir d'enfance, comme une pomme d'Amour

Mignardises

Sucette Chocolat & Bonbon caramel passion

BISTRO DJOUGO

• PARENTHÈSE VIANDE & VIN •

NOS

ENTRÉES

(À PARTAGER OU NON)

- Poireaux vinaigrettes, ricotta, noisettes & œuf de cabillaud fumé - 13 € -
- Velouté de carottes, curry & coco - 11 € -
- Boudin Noir de Christian Parra, pomme & pickles - 13 € -
- Crevettes panées, mayonnaise épicées & leurs condiments - 15 € -

NOS Viandes du moment & nos plats

- Viande du moment (consulter ardoise) - Prix selon arrivage-
- Côte de Bœuf à partager (consulter ardoise) - Prix selon arrivage-



sauces du moment : Poivres/Chimichurri/Mayonnaise du moment

- Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison **ou** de salades **ou** de légumes de saison et d'une sauce au choix (supp sauce +2 euros) -

- Filet de perche, velouté de cresson, clémentines rôties & pommes de terre grenaille - 28 € -
- Poitrine de cochon basse température, carottes, pakchoï & jus thaï - 27 € -
- Bourguignon de champignons, purée de pomme de terre - 23 € -
- Cordon Bleu maison, écrasé de pdt, sauce poivre - 26 € -

NOS

DESSERTS

- Fromage du moment et sa compotée - 9 € -
- Île flottante, caramel au beurre salé - 11 € -
- Clémentines rôties, fromage blanc, granola maison - 11 € -
- Le Tout choco du Djougo - 12 € -

BISTRO DJOUGO

• PARENTHÈSE VIANDE & VIN •

OUR STARTERS

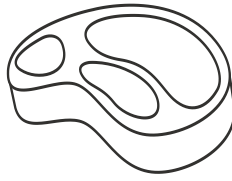
TO SHARE OR NOT

- Leeks with vinaigrette, ricotta, hazelnuts & smoked cod roe - 13 € -
- Creamy carrot soup with curry & coconut - 11 € -
- Christian Parra 's Black Pudding, Apple & Pickles - 13€ -
- Breaded shrimp, spicy mayonnaise & assorted condiments - 15 € -

Our CURRENT MEAT & Main DISHES

· *Meat of the moment (see blackboard)*

· *Rebeye to share (see blackboard)*



- Market price-

- Market price-

Current sauces: Pepper/Chimichurri/Mayonnaise of the moment

- All our meats come with homemade fries **or** salad **or** seasonal vegetables and sauce of your choice (+2 e for extra sauce)

-
- Fillet of sea bass, watercress velouté, roasted clémentines & baby potatoes - 28 € -
 - Slow-cooked pork belly, carrots, pak choi & thai style jus - 27€ -
 - Mushroom bourguignon, mashed potatoes - 23 € -
 - Homemade cordon bleu, crushed potatoes et pepper sauce - 26 € -

OUR DESSERTS

- Cheese of the moment with fruit compote - 9 € -
- Floating island, salted butter caramel - 11 € -
- Roasted clementines, fromage blanc & homemade granola - 11 € -
- Djougo's All-Chocolate Dessert - 12€ -

Formules Du midi:

Entrées/plats/desserts = 38 euros

Entrées/plats où plats/desserts = 30 euros

ENTRÉES: 14 euros

- Boudin Noir de Christian Parra, pomme & pickles
- Velouté de carottes, curry & coco
- Crevettes panées épicées & leurs condiments
- Poireaux vinaigrettes, ricotta, noisettes & œuf de cabillaud fumé

Plats : 25 euros

- Filet de perche, velouté de cresson, clémentines rôties & pommes de terre grenaille
- Poitrine de cochon basse température, carottes, pakchoï & jus thaï
- Bourguignon de champignons, purée de pomme de terre
- Cordon Bleu maison, écrasé de pdt, sauce poivre

DESSERTS: 12 euros

-
- Fromage du moment & sa compotée
- île Flottante, caramel au beurre salé
- Clémentines rôties, fromage blanc, granola maison
- Le Tout choco du Djougo

NOS Viandes du moment (hors formules, consulter ardoise)

sauces du moment : Poivres/Chimichurri/Mayonnaise du moment

- Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison **ou** de salades **ou** de légumes de saison et d'une sauce au choix (supp sauce +2 euros) -

LUNCH MENU

OPTION:

STARTERS/MAINS/desserts = 38 euros

STARTERS/MAINS or MAINS/desserts = 30 euros

STARTERS: 14 euros

- Christian Parra 's Black Pudding, Apple & Pickles
- Creamy carrot soup with curry & coconut
- Breaded shrimp, spicy mayonnaise & assorted condiments
- Leeks with vinaigrette, ricotta, hazelnuts & smoked cod roe

MAINS : 25 euros

- Fillet of sea bass, watercress velouté, roasted clémentines & baby potatoes
- Slow-cooked pork belly, carrots, pak choi & thai style jus
- Mushroom bourguignon, mashed potatoes
- Homemade cordon bleu, crushed potatoes et pepper sauce

DESSERTS: 12 euros

- Cheese of the moment with fruit compote
- Floating island, salted butter caramel
- Roasted clementines, fromage blanc & homemade granola
- Djougo's All-Chocolate Dessert

MEAT OF THE MOMENT (NOT INCLUDE, See the Blackboard)

currents sauce: Pepper/Chimichurri/Mayonnaise of the moment

- All our meats come with homemade fries **or** salad **or** seasonal vegetables (+2 e) and sauce of your choice (+2 e for extra sauce)