

BISTRO DJOUGO

• PARENTHÈSE VIANDE & VIN •

NOS ENTRÉES

(À PARTAGER OU NON)

- | | | |
|---|---------|--------|
| • Gambas rôties, velouté de cresson & pomme granny smith | ✖ 🥛 | 13,5 € |
| • Œuf parfait, velouté de butternut, châtaignes & champignons rôtis | 🥚 🥛 | 12 € |
| • Croquettes de pulled pork, salades d'herbes & barbecue maison | 🥚 🥛 🌿 🌱 | 14 € |
| • Céleri rémoulade au miso, chips de jambon & huile verte | 🌿 🌱 🌿 🥛 | 11 € |

NOS VIANDES DU MOMENT & NOS PLATS

- | | |
|---|---------------------|
| • Viande du moment (consulter l'ardoise) | Prix selon arrivage |
| • Côte de bœuf à partager (consulter l'ardoise) | Prix selon arrivage |

Sauces du moment : mayonnaise au piment d'Espelette / chimichurri / poivre

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison, de salade ou de légumes de saison
et d'une sauce au choix (sauce supplémentaire +2 €)

- | | | |
|--|-------|------|
| • Dos de lieu noir meunière, ajo blanco, raisins | 🥛 🍷 | 28 € |
| • Filet mignon de porc, purée de courges, champignons & jus corsé | 🥛 🌱 | 25 € |
| • Joue de bœuf confite, purée de céleri, carottes rôties & jus au café | 🌿 🥛 🌱 | 27 € |
| • Chou-fleur rôti, déclinaison d'orange & crème de fête au paprika | 🥛 🌱 🌱 | 23 € |

NOS DESSERTS

- | | | |
|--|-------|------|
| • Fromage du moment | 🥛 | 9 € |
| • Brioche façon pain perdu, chantilly maison, myrtilles et coulis de fruits rouges | 🌱 🥚 🥛 | 11 € |
| • Cookie fondant, glace vanille et caramel | 🌱 🥚 🥛 | 13 € |
| • Raisins caramélisés, fromage blanc miel & romarin | 🥛 | 11 € |

🌱 Gluten ✖ Crustacés 🥚 Œufs 🌱 Soja 🥛 Lait / lactose
🍷 Fruits à coque 🌿 Céleri 🥛 Moutarde 🌱 Sésame

BISTRO DJUGO

• PARENTHÈSE VIANDE & VIN •

OUR STARTERS

(TO SHARE OR NOT)

- | | | |
|---|---------|-------|
| • Roasted prawns, watercress velouté & Granny Smith apple | ✕ 🥛 | €13.5 |
| • Perfect egg, butternut velouté, chestnuts & roasted mushrooms | 🥚 🥛 | €12 |
| • Pulled pork croquettes, herb salad & homemade barbecue | 🥚 🥛 🌿 🌱 | €14 |
| • Miso celery rémoulade, crispy ham & green oil | 🌱 🌿 🌱 🥛 | €11 |

OUR CURRENT MEAT & MAIN DISHES

- | | |
|---------------------------------------|--------------|
| • Meat of the moment (see blackboard) | Market price |
| • Ribeye to share (see blackboard) | Market price |

Current sauces: Espelette pepper mayonnaise / chimichurri / pepper

All our meats come with homemade fries, salad or seasonal vegetables
and a sauce of your choice (extra sauce +2 €)

-
- | | | |
|--|-------|-----|
| • Meunière pollock fillet, ajo blanco & grapes | 🥛 🌱 | €28 |
| • Pork tenderloin, squash purée, mushrooms & rich jus | 🥛 🌱 | €25 |
| • Slow-cooked beef cheek, celery purée, roasted carrots & coffee jus | 🌿 🥛 🌱 | €27 |
| • Roasted cauliflower, orange variations & paprika feta cream | 🥛 🌱 🌱 | €23 |

OUR DESSERTS

- | | | |
|--|-------|-----|
| • Cheese of the moment | 🥛 | €9 |
| • French-style brioche pain perdu, whipped cream, blueberries & red berry coulis | 🌱 🥚 🥛 | €11 |
| • Goopy cookie, vanilla ice cream & caramel | 🌱 🥚 🥛 | €13 |
| • Caramelized grapes, fromage blanc, honey & rosemary | 🥛 | €11 |

🌱 Gluten ✕ Crustaceans 🥚 Eggs 🌱 Soy 🥛 Milk / lactose
🌱 Tree nuts 🌿 Celery 🥛 Mustard 🌱 Sesame

BISTRO DJOUGO

• PARENTHÈSE VIANDE & VIN •

FORMULES DU MIDI

Entrée + plat + dessert : 38 €

Entrée + plat ou plat + dessert : 30 €

ENTRÉES — 14 €

- Gambas rôties, velouté de cresson & pomme granny smith ✖ 🥛
- Œuf parfait, velouté de butternut, châtaignes & champignons rôtis 🍳 🥛
- Croquettes de pulled pork, salades d'herbes & barbecue maison 🍷 🥛 🌿 🌱
- Céleri rémoulade au miso, chips de jambon & huile verte 🌿 🌱 🌿 🥛

PLATS — 25 €

- Dos de lieu noir meunière, ajo blanco, raisins 🥛 🍷
- Filet mignon de porc, purée de courges, champignons & jus corsé 🥛 🌱
- Joue de bœuf confite, purée de céleri, carottes rôties & jus au café 🌿 🥛 🌱
- Chou-fleur rôti, déclinaison d'orange & crème de fêta au paprika 🥛 🌿 🌱

DESSERTS — 12 €

- Fromage du moment 🥛
- Brioche façon pain perdu, chantilly maison, myrtilles et coulis de fruits rouges 🌱 🍷 🥛
- Cookie fondant, glace vanille et caramel 🌱 🍷 🥛
- Raisins caramélisés, fromage blanc miel & romarin 🥛

🌱 Gluten ✖ Crustacés 🍳 Œufs 🌿 Soja 🥛 Lait / lactose
🍷 Fruits à coque 🌿 Céleri 🥛 Moutarde 🌿 Sésame

NOS VIANDES DU MOMENT (HORS FORMULES)

Sauces du moment : mayonnaise au piment d'Espelette / chimichurri / poivre

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison, de salade ou de légumes de saison
et d'une sauce au choix (sauce supplémentaire +2 €)

BISTRO DJOUGO

• PARENTHÈSE VIANDE & VIN •

LUNCH MENU

Starter + main + dessert: €38

Starter + main or main + dessert: €30

STARTERS — €14

- Roasted prawns, watercress velouté & Granny Smith apple ☼ 🥚
- Perfect egg, butternut velouté, chestnuts & roasted mushrooms 🥚 🥚
- Pulled pork croquettes, herb salad & homemade barbecue 🥚 🥚 🌿 🌿
- Miso celery rémoulade, crispy ham & green oil 🌿 🌿 🌿 🥚

MAINS — €25

- Meunière pollock fillet, ajo blanco & grapes 🥚 🥚
- Pork tenderloin, squash purée, mushrooms & rich jus 🥚 🌿
- Slow-cooked beef cheek, celery purée, roasted carrots & coffee jus 🌿 🥚 🌿
- Roasted cauliflower, orange variations & paprika feta cream 🥚 🌿 🌿

DESSERTS — €12

- Cheese of the moment 🥚
- French-style brioche pain perdu, whipped cream, blueberries & red berry coulis 🌿 🥚 🥚
- Gooey cookie, vanilla ice cream & caramel 🌿 🥚 🥚
- Caramelized grapes, fromage blanc, honey & rosemary 🥚

🌿 Gluten ☼ Crustaceans 🥚 Eggs 🌿 Soy 🥚 Milk / lactose
🥚 Tree nuts 🌿 Celery 🥚 Mustard 🌿 Sesame

MEAT OF THE MOMENT (NOT INCLUDED)

Current sauces: Espelette pepper mayonnaise / chimichurri / pepper

All our meats come with homemade fries, salad or seasonal vegetables
and a sauce of your choice (extra sauce +€2)