

BISTRO DJOUGO

• PARENTHÈSE VIANDE & VIN •

NOS ENTRÉES

(À PARTAGER OU NON)

- Oeufs mayonnaise épicée, n'duja et poivrons - 10,5 €
- Velouté de champignons, shiitake et croûtons - 11 €-
- Boudin Noir de Christian Parra, pomme & pickles - 13 €-
- Couteaux en persillade, cébettes et radis - 13€-

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**) -

- Pavé de saumon mi-cuit, bouillon thaï au lait de coco, shiitake et brocolis 27 €-
- -
- Joue de bœuf confite 8H, carottes et grenailles, jus de boeuf - 28,5€-
- Gnocchi de pomme de terre aux champignons, parmesan et cébettes - 23 €-
- Saucisse purée maison, jus corsé - 25 €-

NOS DESSERTS

- Fromage du moment et sa compotée - 9 €
- Brioche façon pain perdu, crème vanillé - 12€ -
- Crumble poire chocolat - 11 € -
- Moelleux au chocolat, crème anglaise & praliné - 11 €-

BISTRO DJOUGO

• PARENTHÈSE VIANDE & VIN •

OUR STARTERS

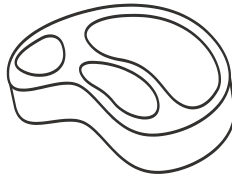
TO SHARE OR NOT

- Spicy mayonnaise eggs with 'nduja and peppers - 10,5-€
- Mushroom velouté (shiitake) with croutons - 11 €-
- Christian Parrás Black Pudding, Apple & Pickles - 13€-
- Razor clams with parsley, spring onions & radishes - 13€-

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 € for extra sauce**)

-
- Semi-seared salmon, Thai coconut milk broth, shiitake & broccoli - 27€ -
 - 8-hour slow-cooked beef cheek, carrots & baby potatoes, beef jus - 28,5€
 - Potato gnocchi with mushrooms, parmesan & spring onions - 23 €-
 - Sausage with homemade mashed potatoes, rich gravy - 25 €-

OUR DESSERTS

- Cheese of the moment with fruit compote 9 €
- Brioche French toast style, vanilla cream - 12 €-
- Chocolate lava cake, custard sauce and praline 11€ -
- Pear and chocolate crumble 11€-

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 champignons, shiitake et croûtons
- Oeufs mayonnaise épicée, n'duja et poivrons
- Couteaux en persillade, cébettes et radis

Plats : 25 euros

- Pavé de saumon mi-cuit, bouillon thaï au lait de coco, shiitake et brocolis
- Joue de bœuf confite 8h, carottes et grenailles, jus de viande
- Gnocchi de pomme de terre aux champignons, parmesan et cébettes
- Saucisse purée maison, jus corsé

DESSERTS: 12 euros

- Fromage du moment & sa compotée
- Brioche façon pain perdu, crème vanillée
- Crumble poire chocolat
- Moelleux au chocolat, crème anglaise & praliné

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 Parrás Black Pudding, Apple & Pickles
- Mushroom velouté (shiitake) with croutons
- Razor clams with parsley, spring onions & radishes
- Spicy mayonnaise eggs with 'nduja and peppers

MAINS : 25 euros

- Semi-seared salmon, Thai coconut milk broth, shiitake & broccoli
- 8-hour slow-cooked beef cheek, carrots & baby potatoes, beef jus
- Potato gnocchi with mushrooms, parmesan & spring onions
- Sausage with homemade mashed potatoes, rich gravy

DESSERTS: 12 euros

- Cheese of the moment with fruit compote
- Brioche French toast style, vanilla cream
- Chocolate lava cake, custard sauce and praline
- Pear and chocolate crumble

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**)