

BISTRO DJOUGO

• PARENTHÈSE VIANDE & VIN •

NOS

ENTRÉES

(À PARTAGER OU NON)

- Œuf parfait sauce meurette & croûtons - 10 € -
- Saint-Jacques de Normandie, panais, pomme & noisette - 15 € -
- Boudin Noir de Christian Parra, pomme & pickles - 13 € -
- Velouté de potimarron, crème ciboulette & échalotte - 12€ -

NOS Viandes du moment & nos plats

- Rumsteak Wagyu Westholme - 37 € -
- Viande du moment (consulter ardoise) - Prix selon arrivage-
- Côte de Bœuf à partager (consulter ardoise) - Prix selon arrivage-



saucés du moment : Champignons/Chimichurri/Jus de viandes

- 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 lieu Noir, déclinaison de potimarron & beurre miso aux agrumes - 28 € -
 - Cuisse de Canard confite, purée de panais & jus corsé - 29 € -
 - Portobello pané, crème de champignons, pousses d'épinards et parmesan - 23 € -

NOS

DESSERTS

- Bonbons de brie, miel et pomme - 9 € -
- Crème brûlée vanille - 11 € -
- Poire pochée façon Belle-Hélène - 12 € -
- Tiramisu du Djougo - 10 € -

BISTRO DJOUGO

• PARENTHÈSE VIANDE & VIN •

OUR STARTERS

TO SHARE OR NOT

- Perfect Egg with « meurette » sauce - 10 € -
- Normandy Scallops, parsnip, apple & hazelnut - 15 € -
- Christian Parra 's Black Pudding, Apple & Pickles - 13 € -
- Red Kuri squash velouté, chive & shallot cream - 12 € -

Our CURRENT MEAT & Main DISHES

- *Rumsteak Wagyu Westholme* - 37 € -
- *Meat of the moment (see blackboard)* - Market price -
- *Rebeye to share (see blackboard)* - Market price -



Current sauces: Mushrooms/Chimichurri/Jus of meat

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

-
- Pollock filet, variety of red kuri squash & miso white butter - 28 € -
 - Confit Duck leg, parsnip purée & rich jus - 29 € -
 - Breaded Mushrooms, mushroom cream & spinach - 23 € -

OUR DESSERTS

- Brie bites with honey & apple - 9 € -
- Vanilla crème brûlée - 11 € -
- Poached pear with cream & chocolate - 12 € -
- Djougo Tiramisu - 10 € -

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 potimarron, crème ciboulette & échalotte
- Saint-Jacques de Normandie, panais, pomme & noisette
- Œuf parfait sauce meurette & croûtons

Plats : 25 euros

- Filet de lieu Noir, déclinaison de potimarron & beurre miso aux agrumes
- Cuisse de Canard confite, purée de panais & jus corsé
- Portobello pané, crème de champignons, pousses d'épinards et parmesan

DESSERTS: 12 euros

- Bonbons de brie, miel et pomme
- Crème brûlée vanille
- Tiramisu du Djougo
- Poire pochée façon Belle-Hélène

NOS Viandes du moment (hors formules)

- *Rumsteak Wagyu Westholme* - 37 € -
- *Viande du moment (consulter ardoise)* - Prix selon arrivage-
- *Côte de Bœuf à partager (consulter ardoise)* - Prix selon arrivage-

sauces du moment : Champignons/Chimichurri/Jus de Viandes

- 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
- Red Kuri squash velouté, chive & shallot cream
- Perfect Egg with « meurette » sauce
- Normandy Scallops, parsnip, apple & hazelnut

MAINS : 25 euros

- Pollock filet, varietie of red kuri squash & miso white butter
- Confit Duck leg, parsnip purée & rich jus
- Breaded Mushrooms, mushroom cream & spinach

DESSERTS: 12 euros

- Brie bites with honey & apple
- Vanilla crème brûlée
- Poched pear with cream & chocolate
- Djougo Tiramisu

MEAT OF THE MOMENT (NOT INCLUDE)

- *Rumsteak Wagyu Westholme* - 37 € -
- *Meat of the moment (see blackboard)* - Market price -
- *Rebeye to share (see blackboard)* - Market price-

currents sauce: Mushrooms/Chimichurri/Jus of meat

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