

# PRADEL

Bistrot Parisien Chic et Populaire

ENTREE+PLAT  
ou PLAT+DESSERT  
27€

MENU COMPLET  
34€

PLAT SEUL  
19,50€

## ----- ENTREES -----

Œuf bio en meurette

Soupe à l'oignon gratinée

Terrine de campagne au porc Noir de Bigorre

Saint-Marcellin fermier rôti, mesclun, miel, noix torréfiées

Filet de hareng pommes à l'huile

Saumon frais Label Rouge façon Grawlax, mayo à l'aneth

Os à moelle cuit au four à la fleur de sel

Supions sauvages à la plancha, salicornes sautées au piment d'Espelette

Soupe de potiron, crème fouettée à la truffe

Poireau bio vinaigrette

6 escargots à la Bourguignonne de la Maison de l'Escargot (+4€)

## ----- PLATS -----

Suprême de poulet jaune, sauce forestière

Civet de joue de bœuf au vin de Ferme des Arnaud

Tartare de bœuf Charolais au couteau, préparé

Rognon de veau de lait, sauce Madère

Côte de cochon fermier Porlin à la plancha, sauce charcutière

Burrata, aubergines à la provençale, pistou

Pavé de saumon Label Rouge, sauce à l'oseille

Croustillant de pluma de porc véritable ibérique, ravigote

Filet de merlu sauvage, beurre blanc

Magret de canard de la ferme Pountoun, sauce au vinaigre de framboise (+3€)

Onolet de bœuf Black Angus à l'échalote (+3€)

## Garnitures au choix

Gratin Dauphinois, Frites fraîches, ou Haricots verts frais en persillade

1 seule garniture/plat    Garniture supplémentaire 4,5€

## ----- DESSERTS -----

Crème brûlée

Clafouti aux poires

Mousse au chocolat

Brioche façon pain perdu

Baba au rhum, chantilly, shot de rhum vieux (+2€)

Tarte Tatin

Assiette 3 Fromages sélection Gabrielle/ Iroma (+3€)

Minimum commande/personne = 1 PLAT SEUL - Dernière commande 22H30, Dimanche 21h30

Tout est fait maison  - Provenance viandes : France et U.E - Prix TTC - Liste des allergènes disponible sur demande