

# PRADEL

Bistrot Parisien Chic et Populaire

ou 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 de terre à l'huile
- Saumon frais Label Rouge façon Grawlax, mayo à l'aneth
- Os à moelle 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
- Poêlée d'aubergines « Trompe Couillon » en persillade, œuf bio poché
- 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, jus corsé
- Burrata, aubergines à la provençale, pistou
- Pavé de saumon Label Rouge, 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€)  
Onglet 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 prunes
- 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€)