



Mon Entrée

Les croustillants de sardines à la "vache qui rit".	8 €
Le millefeuille d'aubergines au curry, et tourteau frais décortiqué.	12 €
La terrine grillée à l'andouille de Guémené, pommes de terre et lard.	7 €
Les moules fraîches en velouté, et brochette croustillante.	7 €
La tarte au boudin noir, compotée de pommes, et lard "Di collonata".	7 €
La nage de petites ravioles du Dauphiné, au gambas et jus de crustacés.	9 €

Mes Viandes et Poissons

L'escalope de veau croustillante "origine France", ma purée de pommes de terre, sauce tartare.	22 €
L'échine de porc "Ibérique" marinée au miel, fricassée de champignons du moment et marrons.	23 €
La souris d'agneau braisée "fondante", aux kumquats, fruits secs et riz grillé.	19 €
Le wok de gambas déglacé au kikoman, pois gourmands, soja, carottes et cacahuètes.	24 €
Les noix de saint jacques snakées, risotto aux tomates confites et herbes fraîches.	25 €
Le pavé de lieu jaune rôti, brunoise de courgettes, et tagliatelles de légumes croquants.	20 €



Mes " Incontournables"

	entrée	pla
La salade croquante aux parfums thais : (cœur de laitue, carottes, concombres, menthe, poulet et crevettes)	8 €	
Le risotto crémeux au Jambon "Ibérique", roquette sauvage et parmesan.	8 €	16 €
Le Tartare de Bœuf "Mon Bistrot" coupé au couteau (origine France), pommes de terre charlotte de Noirmoutier.		18 €

Mon Fromage

	petit	grand
La sélection de Dominique Sellier (camembert au lait cru, chèvre cendré, tomme) "Escudier" (44 rue Escudier, 92100 Boulogne Billancourt).	8 €	16 €

Mon Dessert

Le "Baba" au Rhum, crème fouettée, glace rhum raisin.	7 €
Ma tarte au citron revisitée.	7 €
Le cheesecake à ma façon, poires caramélisées.	7 €
La gaufre "minute" MON BISTROT, glace pétillante et chantilly au parfum de "Barbapapa".	8 €
Le sabayon de clémentines fraîches.	7 €
Le P'tiramisu au "Nutella" .	8 €
Mon café gourmand, (macaron, cannelé, cheesecake , salade de fruits)	7 €