BISTRONOMIE CONTEMPORAINE

MORDU

ENTRÉES

CARPACCIO DE BOEUF **20 €**
olive taggiasche, perles de tomates et poivrons à l'huile

TERRINE DE FOIE GRAS **26 €**
magret fumé, confit de figues

FRICASSÉE DE PETITS GRIS **27 €**
et ris de veau aux champignons

TARTARE DE VEAU **23 €**
à l'huile de truffe

TEMPURA DE SCAMPIS **22 €**
légumes sautés au curry colombo

CROQUETTES DE CREVETTES GRISES **24 €**
sauce mousseline

CARPACCIO DE COQUILLES ST- JACQUES **29 €**
truffe fraîche d'Alba

TATAKI DE THON SAKU **25 €**
mayonnaise au wasabi

LE PROBLÈME ICI, C'EST QUE TOUT EST BON.

PLATS

VIANDES

PARMENTIER DE CANARD CONFIT **32 €**
escalope de foie gras poêlée

ONGLET DE BŒUF BBB **28 €**
sauce poivre mignonnette

ENTRECÔTE DE BOEUF "URUGAY" **38 €**

VEAU ET RIS DE VEAU **39 €**
purée de panais, chicons braisés

ÉMINCÉ DE BICHE **45 €**
garnitures de saison

POISSONS

ESPADON À LA SICILIENNE **36 €**

POÊLÉE DE COQUILLES ST JACQUES **38 €**
champignons de saison

BAR RÔTI **36 €**
mousseline de carotte, brunoise de légumes au thym

SOLETTE **36 €**
beurre blanc au citron

Sauces (4€) : Béarnaise, poivre, archiduc ou gorgonzola

BISTRONOMIE CONTEMPORAINE

MORDU

MENU DÉCOUVERTE

3 SERVICES DÉCOUVERTE À **49 €***

(PAR TABLE ENTIÈRE)

CARPACCIO DE BOEUF
olive taggiasche, perles de tomates
et poivrons à l'huile

OU

TEMPURA DE SCAMPI
légumes sautés au curry colombo

OU

TATAKI DE THON SAKU
mayonnaise au wasabi

ONGLET DE BŒUF BBB
SAUCE POIVRE MIGNONNETTE

OU

ÉMINCÉ DE BICHE
GARNITURES DE SAISON (+10€)

OU

ESPADON À LA SICILIENNE

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

OU

TIRAMISU SPÉCULOOS

IL NE FALLAIT PAS GOÛTER MAINTENANT VOUS ÊTES MORDU

Végé, allergique ou juste curieux ? Avant de mordre, faites-nous signe.
On s'adapte avec plaisir !