

Compiègne

LE BISTROT DE FLANDRE

Les fruits de mer

Selon arrivage

Nos huitres

Les fines de claires Oléronaise n° 3

les 6/12 € les 9/18 € les 12/24 €

Les spéciales Oléronaise n° 3

les 6/19 € les 9/28.50 € les 12/38 €

La coupelle de bulots

Env. 300g / 9 €

La coupelle de crevettes roses

10/ 9 €

Le plateau du mareyeur 27 €

3 fines de claires n°3, 3 spéciales n°3, bulots,
crevettes roses et crevettes grises

Menu **BISTROT** 25.00 €

Menu servi du lundi au vendredi midi

Sauf veille et Jours fériés

Entrée + plat + dessert , boisson comprise

(21.50 € d'alimentation et 3.50€ de boisson)

25 cl de vin ou 25 cl de bière ou 50cl d'eau plate ou

Pétillante (eau rendue potable par traitement Aqua Chiara)

Carpaccio de Brésaola, roquette et parmesan

Ou

Rillettes de saumon aux fines herbes

Ou

L'entrée du jour sur ardoise

Croustillant de brandade de morue au jus de crustacés

Ou

Paleron de bœuf en pot au feu aux carottes fondantes

Ou

Plat du jour sur ardoise

Faisselle de campagne sucrée ou salée

Ou

Charlotte au chocolat

Ou

Savarin au rhum

Compiègne

LE BISTROT DE FLANDRE

Formule le Flandre

Menu servi du vendredi soir au dimanche midi

Velées et Jours fériés

33.00 €

Hors boissons

Tartare de thon mariné au citron et aneth

Ou

Carpaccio de canard mariné à l'huile de noisettes

Et haricots verts croquants

Filet de daurade rôti et wok de légumes au soja

Ou

Poitrine de veau grillée à la plancha,

Poêlée de légumes à l'estragon

Un dessert au choix à la carte