

## **ENTREES AU CHOIX**

CLAFOUTI DE COURGETTES AU CHÈVRE  
DES ALPILLES

SAUMON FUME ET TARTARE D'AVOVAT AU  
PIMENT D'ESPELETTE

SALADE DE PETITS POIS MOZZRELLA,  
TOMATE CONFITE ET JAMBON CRU

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS ET  
CIBOULETTE

## **PLATS AU CHOIX**

SUPRÊME DE VOLAILLE ET GRATIN DE  
POMMES TERRE CRÈME DE MORILLES

CUISSE DE CANARD CONFITE, FONDUE DE  
POIREAUX ET JUS DE CHORIZO

AGNOLADE DES ALPILLES

GRATINÉ DE NOIX DE SAINT JACQUES ET  
GAMBAS, RAVIOLES DU DAUPHINÉ

DOS DE CABILLAUD FENOUIL ET POMMES  
DE TERRE SAFRANÉES

FILET DE DORADE ET RISOTTO AUX  
TOMATES CONFITES ET BASILIC

## **DESSERTS AU CHOIX**

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE  
BABA AU RHUM  
TARTE TATIN  
FONDANT AU CHOCOLAT

## **CONDITIONS RESERVATION**

**RÉSERVATION MINIMUM  
15 PERSONNES**

**CONTACT@BISTROTDES  
ALPILLES.COM**

**OU**

**PAR TÉLÉPHONE**

**04 90 92 09 17 /**

**07 86 63 71 86**

**VALIDATION DE LA  
COMMANDE 1 A 2  
SEMAINES AVANT LE  
JOUR J**

## **MENUS**

**PLAT + DESSERT 25 €**

**ENTREE + PLAT + DESSERT 30 €**

**FORFAIT BOISSONS 5 €  
(VIN + CAFE)**

**FORFAIT FROMAGE 3 €**