



Pour commencer

Croque à la truffe 10.

Mozzarella, jambon blanc, tartufata

Beignets de crevettes 11.

Crevettes, poivrons, ananas, sauce aigre douce maison

Rikakat 9.5 

Feuille de brick, feta & herbes aromatiques, citron vert, vinaigrette miel & moutarde

Potatoes et sauce barbecue maison 8.5

Encore de la sauce s'il vous plaît +2€

Ceviche de bar 12.

Tartare de bar, fruit de la passion, mangue, émulsion coco & citron vert

Œuf parfait 9.

Œuf cuit à basse température, crème de Nduja, copeaux de Parmesan

Stracciatella truffée 14. 

Cœur de burrata, tartufata, pistaches

* Uniquement les soirs et week-end

Planche de Simone 18.

Si votre cœur balance, c'est le choix idéal

Croque à la truffe, beignets de crevettes, rikakat, stracciatella truffée

Kids only

Si tu as moins de douze ans 10.

Poisson du marché ou poulet basse température, potatoes maison.

Tiramisu tout choco



Plats

Burger de Simone 19.

Pain focaccia, poulet basse température, tartare de tomates confites & poivrons, pickles d'oignons rouges, stracciatella, mâche, potatoes maison

Hot pulled-pork 18.

Pain brioché artisanal, effiloché de porc, sauce barbecue maison, courgettes et maïs, crème de cheddar fumé, yaourt grec citronné

Dahl de lentilles 17.



Lentilles corail, crème de coco & citron vert, courgettes rôties, coriandre fraîche, granola au sirop d'érable

Linguine & encornets 20.

Linguine, tentacules d'encornet snackées, pesto de pistaches, poudre de sésame noir, huile de piment d'Espelette

Poisson du marché 23.

Poisson selon arrivage, croûte d'herbes & amandes, déclinaison de patates douces, crème à l'ail noir



Fraîcheurs



Simone bowl 17.5

Mâche & romaine, crème de chèvre et betterave, fèves, mouillettes focaccia, œuf parfait, rikakat, betteraves sautées déglacées au vinaigre de framboise, pistaches, vinaigrette miel & moutarde maison

Salade façon César 18.5

Romaine & mâche, poulet basse température, câpres frites, tomates confites, croûtons, sauce au yaourt grec, anchois & parmesan

Tartare de boeuf 21.

Tartare au couteau, pesto basilic & amande, tomates confites, câpres frites, copeaux de Parmesan, potatoes maison

Desserts

L'ananas 8.5

Crèmeux ananas & citron, brunoise d'ananas, meringue italienne, zestes de citron vert

Tiramisu tout choco 9.

Crème mascarpone au chocolat noir Valrhona, biscuits cuillères

Açaï bowl 10.5

Purée d'açaï, bananes & fraises, granola maison

La tarte fine 9.5

Pâte feuilletée, compotée & fruits frais de saison, crème montée au poivre de Sichuan

Nos plats végétariens

Nos plats Vegan

Prix nets en euros, taxes et service compris | www.bistrosimonenantes.com