



Simone

Bistro Contemporain

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts et de qualité,
dans le respect des saisonnalités et en privilégiant les circuits courts.

Pour commencer

CROQUE TRUFFE 10.

Pain de mie, jambon blanc, mozzarella & tartufata

CAMEMBERT RÔTI 14.

Camembert (150 g), chapelure de fruits secs, sirop d'érable & mouillettes de focaccia

TARTARE DE BAR ET GRANNY SMITH 12.

Bar mariné à la sauce soja, vinaigre de riz & huile de sésame, crémeux de céleri, Granny Smith, feuille de riz frit & gel de céleri

EMPANADA DE PORC 9.

Farce de porc, chou chinois, ciboulette, ail & sauce aux aïrelles

FALAFELS 9.

Haricots rouges, tomates séchées, cumin & curcuma, dip de chèvre frais au tahini

FRITES DE POLENTA 8.5

Polenta & patate douce, coco, sauce miel, gingembre & citron vert

ŒUF PARFAIT 9.5

Œuf parfait, compotée d'oignons de Roscoff caramélisés, espuma de pain grillé & chapelure d'oignons frits

POTATOES MAISON & SAUCE COMTÉ 8.5

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

PLANCHE DE SIMONE 19. // uniquement les soirs et week-end

Si votre cœur balance, c'est le choix idéal
croque truffe; frites de polenta & patate douce; falafels
d'haricots rouges & tomates séchées; tartare de bar

Kids only

Si tu as moins de douze ans 10.

Poisson du marché ou steak haché, potatoes maison
Tiramisu chocolat



Plats

BURGER DE SIMONE 19.

Pain focaccia, steak haché (140 g), pesto de tomates confites, compotée d'oignons de Roscoff, sauce au Comté & laitue iceberg, potatoes au paprika fumé

HOT PULLED-PORK 18.5

Pain brioché artisanal, effiloché de porc, champignons en persillade, crème de cheddar, sauce barbecue & yaourt grec citronné

DEMI MAGRET DE CANARD 20.



Demi magret de canard grillé (200 g), purée de pois cassés, pickles de poire, jus de viande au Poiré

TARTARE DE BOEUF 21.



Tartare de bœuf Charolais au couteau (170 g), curry rouge, oignons de Roscoff caramélisés, cébettes & potatoes au paprika fumé

POISSON DU MARCHÉ 22.

Poisson en croûte (pavot, sésame, panko) selon arrivage, mousseline de panais, panais rôtis au miel, sauce chorizo & citron vert

COURGE RÔTIE 17.



Courge rôtie, attiéké au curcuma, cranberry, suprêmes de citron vert & sauce chien

LE VELOUTÉ 17.



Velouté de patates douces & poireaux, Fourme d'Ambert, croûtons de brioche, mélange de graines (sésame, pavot, courge) & cerneaux de noix

RISOTTO 18.



Risotto à la crème, Guanciale grillé, échalotes, tartufata, huile d'olive truffée & parmesan

Desserts

LA TATIN 9.

Tarte tatin aux pommes, caramel au miso & crème d'Isigny

BRIOCHE PERDUE 9.5

Brioche perdue, crème praliné & pâte à tartiner maison (noisette, amande, chocolat)

L' ECLAIR COLADA 10.5

Chou garni de crème pâtissière façon Piña Colada (coco, rhum) & carpaccio d'ananas au jus de citron vert

TIRAMISU CHOCO-MARRON 8.5

Tiramisu au chocolat Valrhona & crème de marron, coulis au chocolat



Nos plats végétariens



Nos plats vegans



Nos plats sans gluten

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

