

## Pour commencer

**Croque à la truffe 10.**

Mozzarella, jambon blanc, tartufata

**Houmous de panais 8.5** 

Crèmeux de panais et pois chiches à la vanille, chips de sarrasin, noisettes torréfiées

**Tacos de bœuf confit 11.**

Effiloché de bœuf confit 4h, légumes croquants, crème de cheddar

**Potatoes maison et mayonnaise à la truffe 8.5** 

Encore de la mayonnaise s'il vous plaît +3€

**Saumon gravlax 12.**

Saumon mariné aux herbes et baies roses, crème de raifort, crumble au wasabi

**Œuf parfait 9.** 

Œuf cuit à basse température, mousseline de courge, croûtons grillés, poêlée de champignons

**Camembert rôti au miel, noisettes et cranberries 11.** 

125g de gourmandise à partager (ou pas)

\* Uniquement les soirs et week-end

**Planche de Simone 17.**

*Si votre cœur balance, c'est le choix idéal*

Croque à la truffe, tacos de bœuf confit, houmous de panais et chips de sarrasin, Comté affiné

## Kids only

**Si tu as moins de douze ans 10.**

Poisson du marché ou steak de bœuf haché, potatoes maison.  
Brookie (mi-cookie, mi-brownie) ou cheesecake au citron vert

## Plats

### **Burger de Simone 19.**

Pain focaccia, bœuf haché, crème de Curé Nantais, compotée d'oignons au Muscadet, coulis de mâche, mâche fraîche, potatoes maison

### **Hot pulled-pork 18.**

Pain brioché artisanal, effiloché de porc confit 4h, crème de cheddar, coleslaw au yaourt grec citronné, coulis de sirop d'érable

### **Courges et feta 17.**

Courges rôties, feta, petit épeautre, pistaches, noisettes torréfiées

### **Pâtes à la truffe 20.**

Coquillettes à la truffe façon risotto, chiffonnade de jambon blanc italien aux herbes

### **Saint-Jacques 28.**

Noix de Saint-Jacques snackées à l'huile de vanille, mousseline de chou-fleur, chou-fleur rôti

### **Poisson du marché 22.**

Poisson selon arrivage, beurre blanc aux agrumes, risotto de graines de sarrasin, carottes fanes glacées

### **Simone bowl 17.5**

Mesclun, œuf parfait, petit épeautre, courge rôtie, sauce au beurre de cacahuètes, fromage frais persillé, pain focaccia

### **Volaille et cacahuètes 20.**

Emincés de poulet marinés au gingembre et citronnelle, légumes sautés au saté, cacahuètes grillées

## Desserts

### **Pistache 9.**

Financier pistache, coulis de cranberries, pistaches façon chouchous

### **Pomme au four 8.5**

Pomme rôtie au four, nougatine de pop-corn, chantilly au rhum

### **Brookie au chocolat Valrhona 10.**

Mi-cookie, mi-brownie, coulis de caramel, coulis de chocolat, cacahuètes caramélisées

### **Cheesecake 9.**

Cheesecake au citron vert, Petit-LU, zestes confits, coulis de caramel

 Nos plats végétariens

Prix nets en euros, taxes et service compris | [www.bistrosimonenantes.com](http://www.bistrosimonenantes.com)