BISTRO

DJOUGO

• PARENTHÈSE VIANDE & VIN •

NOS ENTRÉES

(À PARTAGER OU NON)

• Rillettes de porc du Djougo, pickles d'oignons, moutarde	12 €
• Saint-Jacques, purée de panais, Granny Smith, noisette	15 €
• Os à moelle, croûtons	14 €
• Œuf parfait, crème de champignons, cébette	13 €
• Croquettes de pulled pork, salade d'herbes, barbecue maison	14 €

NOS VIANDES DU MOMENT & NOS PLATS

• Viande du moment (consulter l'ardoise)	Prix selon arrivage
• Côte de bœuf à partager (consulter l'ardoise)	Prix selon arrivage

Sauces : jus de viande / chimichurri / sauce aux poivres

Accompagnements : frites maison, salade ou légumes de saison ; sauce supplémentaire +2 €

• Boudin noir de Christian Parra, purée de pommes de terre, carottes, jus de viande corsé	25 €
• Magret de canard, panais, poires pochées, jus de viande, gel poire	29 €
• Filet de truite laqué au citron et miel, déclinaisons de brocolis, écume citronnelle et gingembre	26 €
• Portobello pané, crème de champignons, parmesan, pousses d'épinards	23 €

NOS DESSERTS

• Fromage du moment	9 €
• Brioche façon pain perdu, glace vanille, caramel	11 €
• Crémeux citron, crumble, meringue	11 €
• Tarte chocolat-noisette	14 €

Gluten · Œufs · Lactose · Fruits à coque · Céleri

Sésame · Soja · Mollusques · Moutarde

BISTRO

DJOUGO

• PARENTHÈSE VIANDE & VIN •

OUR STARTERS

(TO SHARE OR NOT)

- Djougo pork rillettes, pickled onions, mustard — 12 €
- Scallops, parsnip purée, Granny Smith apple, hazelnut — 15 €
- Roasted bone marrow, croutons — 14 €
- Perfect egg, mushroom cream, spring onion — 13 €
- Pulled pork croquettes, herb salad, homemade barbecue sauce — 14 €

OUR CURRENT MEAT & MAIN DISHES

- Meat of the moment (see blackboard) — Market price
- Ribeye to share (see blackboard) — Market price

Sauces: meat jus / chimichurri / peppercorn sauce

Served with homemade fries, salad or seasonal vegetables; extra sauce +2 €

- Christian Parra black pudding, mashed potatoes, carrots, rich meat jus — 25 €
- Duck breast, parsnips, poached pears, meat jus, pear gel — 29 €
- Lemon and honey glazed trout, broccoli variations, lemongrass and ginger foam — 26 €
- Breaded portobello, mushroom cream, Parmesan, baby spinach — 23 €

OUR DESSERTS

- Cheese of the moment — 9 €
- French toast brioche, vanilla ice cream, caramel — 11 €
- Creamy lemon dessert, crumble, meringue — 11 €
- Chocolate and hazelnut tart — 14 €

Gluten · Œufs · Lactose · Fruits à coque · Céleri

Sésame · Soja · Mollusques · Moutarde

BISTRO

DJOUGO

• PARENTHÈSE VIANDE & VIN •

FORMULES DU MIDI

Entrée + plat + dessert : 38 €

Entrée + plat ou plat + dessert : 30 €

ENTRÉES — 14 €

- Rillettes de porc du Djougo, pickles d’oignons, moutarde
- Saint-Jacques, purée de panais, Granny Smith, noisette
- Os à moelle, croûtons
- Œuf parfait, crème de champignons, cébette
- Croquettes de pulled pork, salade d’herbes, barbecue maison

PLATS — 25 €

- Boudin noir de Christian Parra, purée de pommes de terre, carottes, jus de viande corsé
- Magret de canard, panais, poires pochées, jus de viande, gel poire
- Filet de truite laqué au citron et miel, déclinaisons de brocolis, écume citronnelle et gingembre
- Portobello pané, crème de champignons, parmesan, pousses d’épinards

DESSERTS — 12 €

- Fromage du moment
- Brioche façon pain perdu, glace vanille, caramel
- Crémeux citron, crumble, meringue
- Tarte chocolat-noisette

Gluten · Œufs · Lactose · Fruits à coque · Céleri
Sésame · Soja · Mollusques · Moutarde

NOS VIANDES DU MOMENT (HORS FORMULES)

Viande du moment / Côte de bœuf à partager — prix selon arrivage

Sauces : jus de viande / chimichurri / sauce aux poivres

Frites maison, salade ou légumes de saison ; sauce supplémentaire +2 €

BISTRO

DJOUGO

• PARENTHÈSE VIANDE & VIN •

LUNCH MENU

Starter + main + dessert : 38 €

Starter + main or main + dessert : 30 €

STARTERS — 14 €

- Djougo pork rillettes, pickled onions, mustard
- Scallops, parsnip purée, Granny Smith apple, hazelnut
- Roasted bone marrow, croutons
- Perfect egg, mushroom cream, spring onion
- Pulled pork croquettes, herb salad, homemade barbecue sauce

MAINS — 25 €

- Christian Parra black pudding, mashed potatoes, carrots, rich meat jus
- Duck breast, parsnips, poached pears, meat jus, pear gel
- Lemon and honey glazed trout, broccoli variations, lemongrass and ginger foam
- Breaded portobello, mushroom cream, Parmesan, baby spinach

DESSERTS — 12 €

- Cheese of the moment
- French toast brioche, vanilla ice cream, caramel
- Creamy lemon dessert, crumble, meringue
- Chocolate and hazelnut tart

Gluten · Œufs · Lactose · Fruits à coque · Céleri

Sésame · Soja · Mollusques · Moutarde

MEAT OF THE MOMENT (NOT INCLUDED IN THE MENU)

Meat of the moment / Ribeye to share — market price

Sauces: meat jus / chimichurri / peppercorn sauce

Homemade fries, salad or seasonal vegetables; extra sauce +2 €