



LE PIERRE Bistrot Chic

LA CARTE





MENUS

Le déjeuner :

Entrée, plat, dessert et café

32€

Plat, dessert et café

22€

Menu dîner :

**Mise en bouche, entrée, plat et dessert
au choix à la carte ***

48€

Accords mets et vins

26€

Les entrées

- * Déclinaison de foie gras marbré aux figues et au piment d'Espelette** 25€
Et pain toasté (supplément de 7€ au menu)
- *Noix de Saint-Jacques au butternut à l'arachide** 18€
Légumes glacés et crème de coco
- * Salade de palmiste frais de Saint-Philippe** 18€
Accompagnée de copeaux de foie gras de canard mi-cuit 22€
(supplément de 4€)
- *Autour du canard** 16€
Magret de canard façon « sarcive », magret en gravlax et rillettes de canard

Les poissons

- Panaché du Pierre** 30€
Ombrine, Saint-Pierre et Saint-Jacques, crème de yuzu
Ecrasé de patate douce cambar et de petits légumes du marché
- * Pavé de saumon poêlé au sésame blanc et noir** 28€
Mousseline de butternut, caramel orange et gingembre,
légumes du marché et noix de cajou
- Bouquet de crevettes poêlées** 24€
Marinées à l'ail noir et basilic frais, lentilles de corail au citron confit, coulis
de poivrons rouges et légumes du marché
- Pavé de légine australe rôtie** 29€
Riz noir de Camargue et ses fins légumes du marché
- * Tartare de thon aux saveurs de votre choix** 19€
Basilic-Yuzu ou agrume coriandre, frite et salade

Traditions créoles

*** Carri Poulet (*poulet Duchemann et Grondin*)** 16€

Riz, grains et rougail du moment

*** Civet Zourite** 21€

Riz, grains et rougail du moment

Végétarien

*** Assiette végétarienne** 16€

Risotto et légumes du marché

Les viandes

Filet de bœuf « Black Angus » grillé sauce à la moutarde ou au porto 36€

*Fondant de pommes de terre à la truffe noire,
légumes du marché et tomates confites à la fleur de sel de St Pierre*

*** Magret de canard grillé** 26€

Sauce miel gingembre citron et petits légumes poêlés

Parmentier de canard et tuile de parmesan 24€

Couronne de roquette et copeaux de foie gras

*** Souris d'agneau parfumée au massalé** 25€

Riz à la créole au curry doux et pointes de brocolis

Les Gourmandises

*** Crème brûlée** 8€

Au parfum du moment

*** Soupe de fraise fraîche** 9€

Menthe fraîche et sorbet au citron de Sicile

*** Mi-cru mi-cuit au chocolat noir** 12€

Fraîcheur vanille

*** Minestrone de fruits de saison et son sorbet au choix** 9€

Sorbets : tangor, goyavier, mangue ou cassis

*** Café ou Thé gourmand** 10€

Café ou thé et ses gourmandises

Champagne gourmand 16€

Flûte de Champagne brut ou rosé et ses gourmandises

Menu Enfants plat et dessert (glace ou sorbet)

*** Pièce du boucher** 14€

Frites et salade verte

*** Filet du pêcheur** 14€

Frites et salade verte

Prix nets TTC – Service Compris.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant.