



*Hâtons-nous de succomber à la tentation avant qu'elle s'éloigne
Avec notre chef Aymeric Huynh une histoire culinaire commence ici.*

Terroir rime avec tradition et produits frais avec marché.

Cet amoureux de la cuisine, s'est lancé le challenge de satisfaire vos papilles lors de vos événements, il s'engage à lier gout et subtilité. La cuisine est un art et il le sait.

Il décline la gastronomie française traditionnelle en une cuisine moderne, de par ses origines eurasiennes il apporte une touche exotique et épicées, ce qui ajoute du soleil dans vos assiettes.

La garantie, c'est d'abord une vague de fraîcheur dans vos entrées, un mariage de saveurs dans vos plats, des trésors de couleurs dans vos desserts.

05.56.57.55.55

bistrotdelajalle@orange.fr

Apéro, tapas, cocktail...

Formule apéro 22€ : 7 pièces au choix

Formule cocktail 27€ : 10 pièces au choix

Formule épicurien 44€ : 18 pièces au choix

Punch ou Sangria servi en vasque 7€ par personne

(Équivalent à 2 verres par personne)

Forfait vin 6€ par personne

(1 bouteille de bordeaux rouge ou rosé Bistrot de la jalle pour 3pers)

Nos ateliers...

Découpe de jambon à l'os 8€

Découpe de foie gras 8€

Découpe de saumon fumé ou gravlax 8€

La douzaine d'huitres de marennes 16€

Grillade (assortiment de mini brochettes) 20€

Les verrines...

Curry de moules, coco et citron vert.

« Le petit pois carotte » crème de petits pois, espuma de carottes et tuile de lard fumé.

Concombre à la crème d'aneth et mousse de betteraves.

Légumes grillés, ricotta aux herbes et pignons.

Salade de morue façon Gribiche.

Méli-mélo de crevettes et purée d'avocat au piment d'Espelette.

Crème pimientos au chèvre frais, éclats de chorizo torréfiés.

Tartare de pétoncles aux saveurs asiatiques.

Purée de courgettes aux amandes et anchois marinés.

Copeaux de parmesan, jambon de parme et basilic

Petite salade de lentilles au foie gras et crème balsamique.

Velouté glacé de petits pois et menthe poivrée.

Aspic de tomates, fine ratatouille crue.

Ceviche de thon rouge ananas et coriandre.

Les canapés...

Rillettes de cabillaud, pamplemousse et pointes d'asperges vertes.

Sashimi de bœuf aux sésames et gingembre confit.

Foie gras mi-cuit et confit d'oignons rouge sur pain d'épices.

Truite fumée, crème fouettée aux herbes et citron vert.

Carpaccio de bœuf à la parmesane.

Magret fumé, chèvre frais, figues et noix.

Crevettes roses, aïoli et œuf de caille.

Feuille d'endive, mouse roquefort et raisins blonds.

Gambas grillée, poivronade et chorizo.

Petite tomate farcie, thon et miettes de crabe.

Blinis au saumon frais et crème de wazabi.

Mozzarella bufala et tomates cerises sur canapé.

Samoussa de légumes grillés au curry

Les clubs sandwiches...

Burger de caviar d'aubergines et anchois mariné.

Magret de canard et champignons marinés à l'huile de pistache.

Coppa de Parme, tomates séchées et parmesan.

Tranche de rosbif du Limousin, émulsion aux deux poivres.

Wrap Suédois, saumon fumé et crème de mangues aux herbes.

Club classique (dinde, bacon et cheddar).

Fusette Parisien (mini baguette, jambon beurre).

Little Italie, jambon Serrano et tomates mozza marinée.

Bun thon aioli, concombre et roquette.

Navette briochée fourrée au foie gras.

Blanc de poulet façon Tandoori.

Les sucrés...

Tiramisu aux pêches et spéculoos ou classique

Mousse au chocolat et coulis (fruits rouges, exotique, etc.....)

Mini salade de fruits frais de saison

Cannelé

Petit baba au rhum

Panna cotta façon pina colada

Macaron (chocolat, vanille ou framboise)

Mini tartelette aux fruits

Petit Chou (vanille, caramel beurre salé, choco, pistache ou citron)

Mini crème brûlée aux fruits rouge

Crumble de pommes et crémeux caramel beurre salé en verrine

Menu à 40€...

Salade gourmande de gésiers confits, magret fumé et foie gras mi cuit.

Céviche de saumon façon thai, espuma au citron vert.

Mille feuilles légumes grillés, ricotta aux herbes.

½ magret de canard, fruits du verger et ses deux purées.

Pièce de bœuf grillé, échalote confite et gratin Dauphinois.

Filet de merlu cuit sur sa peau, wok de légumes croquants.

Assiette de fromages et salade verte

Crumble de pommes

Tartelettes aux fruits de saison

Cœur coulant au chocolat et caramel beurre salé

Paris Brest

Les entrées...

Mille-feuille de légumes grillés, chèvre frais et pesto 13€

Salade gourmande du sud-ouest gésiers confits et foie gras 15€

Acras de gambas tandoori et sa bisque de crevette 13€

Œufs parfait crème de foie gras et mouillettes de jambon de pays 15€

Chartreuse de saumon farcie aux pétoncles, beurre Maltais 15€

Terrine d'avocat aux écrevisses, piquillos et chèvre frais 15€

Aspic de lentilles au foie gras, vinaigrette aux fraises 13€

Tartelette de légumes grillés, coppa et tuile de parmesan 13€

Sashimi de filet de bœuf aux deux sésames et gingembre confit 17€

Noix de Saint Jacques snackées, fondue de fenouil à l'orange 17€

Grosses crevettes, beurre citronné au champagne et estragon 19€

Tartare de magret thaï, galette de pomme paillasse, persil plat 18€

½ Homard à la vanille bourbon, salade d'herbes et granny Smith 21€

Homard entier à la vanille bourbon, salade d'herbes et granny Smith 35€

Les poissons...

Tournedos de bar façon mendiant, et tajine de légumes aux amandes 25€

Filet de merlu à l'étouffé et civet de légumes 21€

Blanc de turbot en croute de persil et risotto aux cèpes 30€

Pavé de saumon saisi sur sa peau, nage de coquillage et riz noir 23€

Daurade royale simplement grillée et légumes rôtis 25€

Filet de lieu jaune, croûte moutarde à l'ancienne, crème de topinambour 28€

Effeillé d'aile de raie façon gribiche et rattes du Touquet 21€

Dos de cabillaud au pesto et tagliatelles de légumes 24€

Les viandes...

Pièce de bœuf grillée sauce bistrot 21€

Suprême de poulet sauce foie gras 19€

Brochette de magret sauce aigre douce 21€

Filet de bœuf en habit de parme, jus corsé au marsala et foie gras poêlé 32€

Noisette de selle d'agneau braisée, fleur de thym et jus à l'ail 29€

Filet mignon de porc en croute, sauge et légumes glacés au cumin 25€

Ballotine de veau aux morilles, crémeux d'artichauts aux noisettes 29€

Parmentier de canard confit, oignons doux et céleri 20€

*Magret de canard entier 400gr du sud-ouest laqué, chutney d'ananas à la
coriandre 27€*

Entrecôte épaisse 400gr, os à moelle rôti à la bordelaise 31€

Paëlla royale 19€

Les fromages...

Craquelin de saint marcelin facon mendiant 7€

Pointe de brie de maux et croustillant de pommes au lillet 7€

Carpaccio de brebis AOC et sa confiture du moment 8€

Sélection de fromages affinés AOC 8€

Les desserts...

Saint honoré à la vanille 8€

Tatin aux pommes revisitée 8€

Douceur caramel abricot 8€

Fondant au chocolat, coulis caramel beurre salé et chantilly 8€

Entremet exotique sur rocher coco 8€

Entremet chocolat fruits rouges sur sa feuilletine croustillante 8€

L'opéra 8€

Tiramisu classique 8€

Cannelé bordelais, coulis de vin rouge 8€

Dégustation de desserts à l'assiette 11€

Pièce montée (3 choux par personne, parfums au choix) 9€

Café 1,90€ (cannelés et macarons supplément 3,50€)

Buffet à 32€...

Assortiment de charcuteries et quelques condiments

Large mouillette de saumon fumé, mascarpone aux herbes et citron vert

Pêle-mêle de crudités et ses sauces (roquefort, tartare et vinaigrette)

Tranche de rosbif froid mayonnaise maison

Tranche de rôti de porc piquée à l'ail

Salade de penne aux piquillos, olives noires, chorizo et basilic

Plateau de fromages

Canelé cœur coulant au chocolat

Brochette de fruits frais de saison

Buffet à 42€...

Salade de tomates cœur de bœuf, carpaccio de mozzarella et

vinaigrette à l'italienne

Chiffonnade de jambon Serrano et parmesan

Avocat crevettes, sauce cocktail

Crudités farcies aux rillettes de thon et crabe

Duo de rôtis froids et assortiment de sauces

Petit pavé de saumon aioli

Taboulé maison aux saveurs orientales

Salade piémontaise maison

Plateau de fromages

Macaron (vanille, chocolat ou framboise)

Canelé

Tiramisu aux pêches et spéculoos ou Classique

Moelleux cœur coulant au chocolat

Tartelette citron meringuée

Buffet à 55€...

Terrine de foie gras maison et ces toasts

Quelques huitres du bassin, crevettes, bulots et langoustines

Assortiment de charcuteries fines

Crudités farcies aux rillettes de thon et crabe

Éventail de viandes froides

Saumon façon Bellevue aioli

Méli-mélo de mesclun, croutons, lard fumé et mimolette

Salade de fusilli à l'italienne

Salade d'Agatha et pointes d'asperges verte à la moutarde de maux

Sélection de fromages affinés

Macaron (vanille, chocolat ou framboise)

Canelé

Tiramisu aux pêches et spéculoos ou Classique

Moelleux cœur coulant au chocolat

Tartelette citron meringuée