

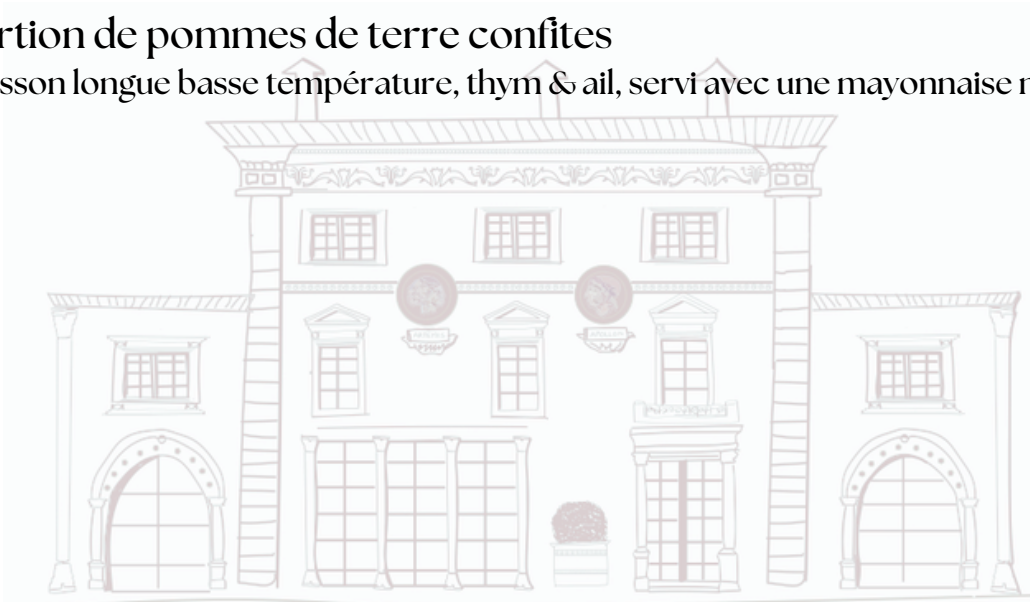
Bistrot Beaupin

Carte de Snacking

De 11h30 à 21h



- Le Ceviche** 18€
Ceviche de Daurade de méditerranée, jus de citron vert, piment d'espelette, fruit de saison et herbes fraîches
- Le Tartare de Thon** 19€
Ponzu maison au Yuzu, pickles d'oignons rouge, gingembre frais, zestes de citron vert
- Tataki de bœuf** 21€
Marinés comme une kefta, sabayon de sauce tartare, pommes de terre confites
- Le Gaspacho de saison** 12€
Gaspacho tomates & poivrons grillés à l'ail, fêta grecque AOP, menthe fraîche, graines de courges torrifiées
- Le Houmous** 12€
Houmous au tahina & cumin, servi avec une foccacia de la Maison Mickael Martinez
- Courgettes en texture** 14€
Courgette verte grillées, farce à la brousse, grenade & menthe, crème de courgettes jaunes au citron
- Bouchée fraîcheur** 10€
Rondelle de concombre, tartare de tomate au basilic & échalote, feta grecque AOP
- Portion de pommes de terre confites** 5€
Cuisson longue basse température, thym & ail, servi avec une mayonnaise maison



Bistrot Beaupin

Carte des boissons



Les Softs :

Limonaderie de Provence 6€
(Cola, Cola zéro, limonade abricot romarin, ginger beer, tonic)

Boissons maison 5€
Thé glacé à la pêche, citronnade, jus d'orange pressé

Les Cocktails Signature « Maison Ferroni »:

La Cigale 12€
Gin Main de Bouddha, liqueur de fleur de sureau, crème de pêche, sirop de romarin, prosecco

Jasmin du Jardin 12€
Vodka, sirop de basilic & jasmin, gingembre, tonic

Le Seasonal Smash 12€
Gin Juillet, sirop maison de la saison, tonic « Limonaderie de Provence »

Vénus 12€
Rhum Ambré, framboises fraîches, liqueur de fleur de sureau, ginger beer, jus de citron vert

Les Cocktails classiques & « long drink » :

Gin & Tonic, avec une sélection de Gin Ferroni 10€

L'Apérol ou Campari Spritz 10€

Negroni 10€

Gin, Vermouth rouge, Campari, orange

