

## ENTRÉES

Cappuccino de légumes du moment,  
chantilly salée aux épices douces,  
bruschetta Serrano-tomates séchées  
**10,90€**

Sauté d'encornets à la sicilienne,  
toast de pain frotté à l'ail  
**13,90€**

Gambas croustillantes, bouillon  
asiatique et légumes croquants  
**15,90€**

Œuf parfait, salade tiède de lentilles  
au lard  
**11,90€**

Tourte champêtre au jambon de Pays,  
jus réduit  
**14,90€**

Terrine de foie gras mi-cuit, chutney  
pommes-oignons  
**16,90€**

## GRANDES SALADES

### La Montesquieu

Salade, tagliatelles de légumes, Serrano,  
toast de Cabécou et brebis  
**16,90€**

### L'Italienne

Salade, tagliatelles de légumes, croûtons,  
poulet croustillant, pesto de roquette,  
tomates confites et parmesan  
**16,90€**

### La Cabécou

Salade, Cabécou, tagliatelles de légumes,  
tomates séchées, pommes, noix et miel  
**15,90€**

### La Périgourdine

Salade, magret séché et foie gras de  
canard, gésiers de volaille, tomates et noix  
**18,90€**

## PLATS

Entrecôte (350 grs), échalotes confites,  
jus réduit, frites maison et salade  
**28,90€**

Tartare de bœuf au couteau, frites  
maison et salade  
**20,90€**

Burger végétarien, steak « végé » de  
légumes, échalotes confites, fromage,  
pickles d'oignons rouges, frites maison et  
salade  
**17,90€**

Burger du « M », steak haché Black  
Angus, échalotes confites, fromage,  
pickles d'oignons rouges, lard fumé,  
frites maison et salade  
**19,90€**

Cordon bleu à la truffe d'été,  
Penne Rigate au basilic  
**24,90€**

Emincé de magret de canard, sauce  
poivre et pommes de terre rustiques  
**27,90€**

Pluma de cochon, sauce forestière,  
légumes rôtis  
**23,90€**

Poisson du moment, risotto crémeux à la  
fondue de poireaux  
**22,90€**

La cocotte du moment  
**20,90€**

## DESSERTS

Tarte Tatin, glace vanille et caramel  
beurre salé  
**8,90€**

Coulant au chocolat, glace vanille  
**9,90€**

Vacherin maison vanille-fraise  
**9,90€**

Crumble de poires à la noix de coco et  
vanille, sorbet citron  
**8,90€**

Profiteroles de canelés, sauce  
chocolat, chantilly et amandes effilées  
**9,90€**

Assiette de fromages  
**9,90€**

Café gourmand  
(thé ou tisane +1.50€)  
**9,90€**

Carte de glaces et sorbets sur  
demande

1 boule	<b>3.50€</b>
2 boules	<b>4.90€</b>
3 boules	<b>5.90€</b>

## GRIGNOTAGES

Planche de charcuteries  
**14,90€**

Planche de fromages  
**14,90€**

Planche mixte  
**16,90€**

Croquettes de jambon (x5)  
**9,90€**

Camembert rôti au lard, toast à la  
tomate séchée  
**12,90€**

Nous n'acceptons plus les chèques  
Prix nets. Service compris.  
Ouvert 7 jours sur 7



Le Chef Hervé Castex ainsi que l'ensemble de l'équipe sont heureux de vous accueillir au Bistrot Clos Montesquieu, et vous proposent une cuisine bistronomique raffinée et gourmande.

Tous nos plats sont entièrement travaillés par nos soins. Les produits sélectionnés sont pour la plupart issus de cycles locaux courts.

## SUIVEZ-NOUS



05 56 12 21 21  
clos.montesquieu@icloud.com  
www.bistrotclosmontesquieu.fr

## FORMULE DÉJEUNER

*(Sur ardoise)*

*De 12h00 à 14h00 du lundi au vendredi, sauf jours fériés*

Plat du jour

**13,90€**

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

**16.90€**

Entrée + Plat + Dessert

**20.90€**

Dans votre formule

Eau plate ou gazeuse (50 cl)

**+ 3.00€**

## MENU ENFANT

*Portion adaptée pour nos petits gastronomes*

Sirop à l'eau

Poisson ou Poulet croustillant / Frites ou Légumes

1 boule de glace ou sorbet (au choix)

**12.90€**

## MENU DU MARCHÉ

*(Sur ardoise)*

*Servi uniquement le soir en semaine,  
et midi et soir le week-end*

**25.90€**

Dans votre formule

Eau plate ou gazeuse (50 cl)

**+ 3.00€**