

ENTRÉES

Gaspacho de légumes du moment,
pan con tomate et Serrano

10,90€

Sauté d'encornets, sauce chimichurri,
wrap croustillant

13,90€

Gambas croustillantes,
piperade basque au chorizo

15,90€

Œuf cuisson basse température,
déclinaison de pois-chiches à la
menthe

11,90€

Burrata di Bufala,
confit de tomate aux olives, pesto

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€

Carpaccio de bœuf à l'italienne,
frites maison

22,90€

Emincé de magret de canard, sauce
vigneronne et mousseline aromatisée à
la truffe

28,90€

Côte de cochon d'Arcoat,
patatas bravas aux poivrons

23,90€

Poisson du moment, risotto crémeux au
chorizo et basilic

22,90€

Pastilla de poulet au citron et olives,
tajine de légumes

21,90€

DESSERTS

Tarte Tatin, glace vanille et caramel
beurre salé

9,90€

Coulant au chocolat, glace vanille

9,90€

Biscuit madeleine façon pain perdu,
glace vanille, sauce chocolat, caramel
beurre salé

9,90€

Crème brûlée à la vanille

8,90€

Profiteroles de canelés, sauce
chocolat, chantilly et amandes effilées

9,90€

Assiette de fromages

9,90€

Café gourmand (x5)
(thé ou tisane +1.50€)

10,90€

Carte de glaces et sorbets sur
demande

1 boule **3.50€**

2 boules **4.90€**

3 boules **5.90€**

GRIGNOTAGES

Au dos de notre carte



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

GRIGNOTAGES

Planche de charcuteries **OU** fromages

14.90€

Planche mixte

16.90€

Croquettes de jambon (x5)

10.90€

Camembert (240g) rôti au lard, toasts à la tomate séchée

14.90€

Samoussas de légumes (x3)

9.90€

Poisson croustillant (x5)

10.90€

Poulet croustillant (x5)

10.90€

Bol de frites

5.90€

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

17.90€

Entrée + Plat + Dessert

21.90€

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€