

Le Bistro du Musée



Informations de Contact

Adresse: 37 Pl. Pey Berland, 33000 Bordeaux, France

Téléphone: +33 5 56 52 99 69

À Propos

Menus français de saison et vins de Bordeaux dans une brasserie raffinée aux murs en pierres apparentes.

Horaires d'Ouverture

Mercredi	08:00–21:30
Jeudi	08:00–21:30
Vendredi	08:00–22:00
Samedi	12:00–22:00
Dimanche	Fermé
Lundi	08:00–21:30
Mardi	08:00–21:30

Notre Menu

Les Menus du Bistro servis Midi et Soir ! Du lundi au vendredi midi.

Menu "Beaux Arts" Entrée du Marché + Plat du Marché (Voir Ardoise, en fonction du marché)	18,90 €
---	----------------

Menu Gourmand PLAT DU MARCHÉ + CAFE GOURMAND	21,90 €
--	----------------

Menu Mom'Art Steak haché ou filet de poisson - Purée maison - Glace Et une surprise aux enfants sages !	12,90 €
---	----------------

Menu du Marché Entrée du Marché + Plat du Marché + Café ou Thé gourmand	24,90 €
---	----------------

NOS ENTRÉES

Terrine de foie gras mi-cuit, brioche, confit d'oignons (Supp. 5€)	14,90 €
---	----------------

Gravelax de saumon à l'aneth, fromage frais aux herbes	14,90 €
---	----------------

Petit camembert au lait cru, rôti au miel et raisins	14,90 €
---	----------------

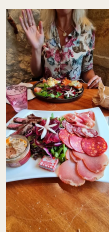
Noix de Saint-Jacques snackées, crème de maïs, crumble de noisettes	14,90 €
--	----------------

Œuf mollet, crème de cèpes, chips de lard fumé et croûtons	14,90 €
---	----------------

Planche de charcuteries Coppa, lomo séchés de la ferme Abotia (Pays-Basque), jambon Serrano, chorizo	14,90 €
--	----------------

NOS GRANDES ASSIETTES

Assiette Océane Saumon Gravelax, poisson de la criée, brochette de Saint-Jacques, avocat, houmous de pois chiche, salade d'endives, agrumes	25,50 €
---	----------------



Assiette du Boucher Emincés : magret grillé, entrecôte de bœuf, poulet fermier, lomo séché, jambon Serrano, chorizo, coppa, camembert, salade	27,50 €
---	----------------



Assiette Végétarienne Tarte fine aux poireaux chèvre et miel, fromage de brebis, œuf mollet, avocat, houmous de pois chiche, endives braisées, crème de maïs, riz, agrumes, salade	25,50 €
--	----------------

NOS PLATS

Entrecôte grillée 300 grs., sauce bordelaise et échalotes confites (Supp. 5€)	23,00 €
Souris d'agneau confite au cidre et pommes de terre grenailles Semoule aux pois chiches et raisins secs. Selon arrivage !	23,00 €
Poisson de la criée, écrasé de pomme de terre, endive braisée	23,00 €
Magret de canard du Sud-Ouest grillé, sauce au foie gras	23,00 €

NOS DESSERTS

	Assiette de fromages Brebis et Camembert au lait cru	9,00 €
	Tarte Tatin, crème fraîche	9,00 €
	Crème brûlée à la vanille Bourbon	9,00 €
	Canelé façon Profiterole	9,00 €
	Millefeuille aux poires, mousse praliné et zestes de citron vert	9,00 €
	Café ou Thé gourmand	9,00 €
	Coupe de glaces Crème glacée et sorbet fabriqué par "Fleur de Sel" Maître glacier - Fabrication artisanale (3 boules au choix)	9,00 €

NOS MENUS CARTE



MENU CONTEMPORAIN ENTRÉE, PLAT ET DESSERT au choix parmi les entrées, les plats et les desserts de la carte.	35,90 €
--	----------------

MENU ARTS DÉCORATIFS

28,90 €

ENTRÉE et PLAT au choix parmi les entrées et les plats de la carte.

Nos Spécialités

Souris d'agneau



Café Gourmand



Œuf Mollet Crème de Cèpes Chips de Lard Fumé Et Croûtons



Magret de Canard Du Sud-Ouest Grillé Sauce Au Foie Gras



La Sauce



Tartare de Thon



Noix de Saint-Jacques Snackées Crème de Maïs Crumble de Noisettes



Millefeuille Aux Poires Mousse Praliné Et Zestes de Citron Vert



Mousse Au Chocolat



Poisson de la Criée Écrasé de Pomme de Terre Endive Braisée



Tarte Fine Aux Légumes



Boeuf Aux Poivre Gratin Dauphinois



Flan de Poisson À la Crème de Saint Jacques



Souris Agneau 7 Heures Extra

