

fANA

L'équipe du FANA vous propose une cuisine élaborée chaque jour auprès de nos producteurs, vignerons et agriculteurs.

Notre travail met en valeur la saisonnalité, le circuit court et une pêche durable dans le respect du produit.

Découvrez l'éthique, la passion, la sincérité qui nous animent !

MENU MIDI

du Mardi au Vendredi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29 €

Entrée + Plat + Dessert 36 €

MENU CARTE

Entrée + Plat + Dessert 45 €

Entrée + Plat Végétarien + Dessert 41 €

**Du mardi au samedi : 12h15 / 14h00
19h30 / 22h**

Tel : 09 86 37 80 77

Insta : @fana.bistro

Site : www.fanabistro.fr

FLASHEZ ET RÉSERVEZ ICI



Par Gabriel Gras Fernandez et Jorice Sardain

fANA

Entrées

Txistora au piment d'Espelette, Condiment savora, Cresson	10 €
Tarama Cabillaud/Anchois, Huile de Crustacé	9 €
Jambon des 3 Fermes Louis Ospital, Beurre Guindilla	11 €
Rillette de Cabillaud, Chou-Rave, Pickles Oignon Rouge	10 €
Terrine de campagne, Pickles de Moutarde, Radis	9 €
Radis Beurre Baie Rose, Salade Treviso, radis Red Meat Olive Noire	11 €
Asperges Blanche, Comté, Livèche, Lard Ibaïama Sauce Épinard/Ail	14 € (Hors formule midi)

Prix net et service compris
Une liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil

BISTRO VIVANT

fANA

Plats

Pêche côtière, Pomme De Terre Amandine, condiment Rouille 28 €
Bisque de Langoustine

Poulette Gars Daudet, carottes rôties, Estragon 25 €
Sauce Poulette

Chou Pointu, Pickles de Chou-Rave, Condiment Rhubarbe 22 €
Betterave

Veau Fermier, Petit Pois, Sabayon Ail des Ours, Champignon 29€
Jus de Viande (Hors formule midi)

SEULEMENT LE SOIR

Côte de Cochon Noir de Bigorre AOP, Grenaille, Jus corsé 69€/ 2pers
(Env. 700g) (Hors formule)

Fromage

Fromage du moment , Moutarde violette, Salade 11 €

Origine Des Viandes : France

Prix net et service compris

une liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil

BISTRO VIVANT

fANA

Desserts

CACAHUÈTE

Paris-brest, Praliné cacahuète, Crème Anglaise

12 €

FRAISE

Tarte aux Fraises Gariguettes, Sorbet Fraise, huile d'olive, Chantilly

14 €

CAFÉ (las Capucas BIO Honduras)

Crème Tiramisu, Glace Cappuccino, Praliné café, Caramel café

13 €

VINS

VINS BLANCS

AOC Bourgogne, Anemoia, Domaine de la Roseraie

35€

Rencontre, 100% Vermentino, Domaine Stellaire 2023

50€

AOC Jurançon Sec, Domaine Bellegarde 2023

44€

VINS ROUGES

AOP Limoux, Le nature d'Arthur, Domaine Arthur et Adrien 2019

30€

AOP Cahors, cuvée Château Combel-la-serre 2022

45€

AOP Sancerre, Domaine Vacheron 2023

69€

VINS ORANGE

VDF COUCOU, Pépin Pierre Dietrich 2022

45€

**Prix net et service compris
Une liste des allergènes est votre disposition à l'accueil**

BISTRO VIVANT