

# 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 !

## MIDI

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25 €

Entrée + Plat + Dessert 34 €

## SOIR

Entrée + Plat + Dessert 45 €

Entrée + Plat végétarien + Dessert 41 €

Accord mets & vins + 31 €

3 verres ( 10cl )

Du mardi au samedi : 12h15 / 14h00

19h30 / 22h

Tel : 09 86 37 80 77

Insta : @fana.bistro

site : [www.fanabistro.fr](http://www.fanabistro.fr)

FLASHEZ ET RÉSERVEZ ICI



Par Gabriel Gras Fernandez et Jorice Sardain

# **fANA**

## **Entrées**

<b>Txistora au piment d'Espelette, Condiment savora, Cresson</b>	<b>10 €</b>
<b>Tarama cabillaud/Anchois, Huile de crustacé</b>	<b>9 €</b>
<b>Jambon des 3 Fermes Louis Ospital, Beurre Guindilla</b>	<b>11 €</b>
<b>Rillette de cabillaud, Chou-Rave, Pickles Oignon Rouge</b>	<b>10 €</b>
<b>Terrine de campagne, Pickles de Moutarde, Radis</b>	<b>9 €</b>
<b>Carotte rôtie, Mimolette, Sauce kombucha Carotte Sauce Orange/carotte</b>	<b>12 €</b>
<b>Betterave fumée, Lard, Graine de Courge, sauce Ribot</b>	<b>12 €</b>
<b>Poireau, Haddock, Clementine, Sauce Gribiche</b>	<b>13 €</b>

**( Hors formule midi )**

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

**BISTRO VIVANT**

# fANA

## Plats

<b>Pêche côtière, chou-fleur rôtis, chou Pointu Grillé, Condiment Sésame Noir, Sauce Balsamique Blanc</b>	<b>28 €</b>
<b>Lomo mariné, Maïs rôtis, condiment tamarin, Sarrasin soufflé</b>	<b>25 €</b>
<b>Céleris rôtis, Condiment raifort, Amande sauce Céleris branche &amp; Granny</b>	<b>22 €</b>
<b>Boeuf braisé, carotte, Navet boule d'or, chips de Panais, Jus de Braissage</b>	<b>27 €</b> ( Hors formule midi )
<b><u>SEULEMENT LE SOIR</u> Côte de Cochon Noir de Bigorre AOP, Grenaille, Jus corsé ( Env. 700g )</b>	<b>69€/ 2pers</b> ( Hors formule )

## Fromage

<b>Tome de Salers, Moutarde Violette</b>	<b>11 €</b>
--	-------------

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

**BISTRO VIVANT**

# **fana**

## **Desserts**

### **NOISETTE**

**Paris-brest, praliné noisette Française, crème anglaise 12 €**

### **CITRON VERT**

**Tarte Citron Vert Meringuée, sorbet Yaourt/Estragon, Jus d'Agrume 13 €**

### **CAFÉ ( las capucas BIO Honduras )**

**Crème Tiramisu, Glace Cappuccino, Praliné Café, Caramel Café 13 €**

## **VINS**

### **VINS BLANCS**

**AOP Landes Nature, Domaine la Pointe les Pieds dans le Sable 2022 29€**

**VDF Le Secret, château de Fontenay 31€**

**AOP Sancerre, Domaine Berthier 2021 92€**

### **VINS ROUGES**

**AOC Côtes catalanes, Domaine Rièrè cadène, l'Echalas 2020 58€**

**VDF Canopée, vignobles David 2022 34€**

**AOP MORGON COTES DU PY, Domaine Laura Lardy 2021 68€**

### **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**