

FANA



BIB GOURMAND / PASSION DESSERT 2026 

Par Gabriel Gras Fernandez et Jorice Sardain

MENU MIDI Du Mardi au Vendredi (hors jour férié)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29 €

Entrée + Plat + Dessert 36 €

MENU CARTE

Entrée + Plat + Dessert 47 €

Entrée + Plat végétarien + Dessert 41 €

MENU DEGUSTATION (Pour l'ensemble des convives)

2 ENTRÉES + PLAT AU CHOIX + FROMAGE + DESSERT 65 €

Accords Mets et Vins 22 €
(2 Verres de vins)

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

Tel : 09 86 37 80 77
Instagram : @fana.bistro
Site : www.fanabistro.fr

FLASHEZ ET RÉSERVEZ ICI



ENTRÉES

Tarama Cabillaud/Anchois, Huile de Crustacé 9 €

Rillettes de Cabillaud, Chou-Rave, Pickles Oignon Rouge 10 €

Txistorra au piment d'Espelette, Condiment Livèche, Pickles 11 €

Terrine de campagne basque, Gelée de champignon, Pickles Daikon 12 €

**Truite des Pyrénées, Artichaut, Sauce Jalapeños, 15 €
Lait Ribot (Hors formule midi)**

**Tomate Ancienne, Caillé de Chèvre , Graine de tournesol, 16 €
Gelée de Tomate / Tagette (Hors formule midi)**

PLATS

Pêche côtière, Courgette Jaune, Purée Courgette Verveine, 29 €
Garniture Vierge
Sauce Moule / Concombre

Cochon Fermier, Caviar D'Aubergine, Haricot Vert, 27 €
Condiment Griotte / Pêche
Sauce Vin rouge

Courgette Jaune Grillé, Tomate Cerise Confitée 23 €
Condiment Rouille, Sauce Poivron

Veau Fermier, Chou/Petit Pois, Endive Braisé, Olive 30 €
Condiment Oignon/Sariette, Jus Veau Crémé
(Hors formule midi)

SEULEMENT LE SOIR

Côte de Cochon Noir De Bigorre AOP, Grenaille, Jus Corsé 69 €/ 2 pers
(Env. 650g) (Hors formule)

FROMAGE

Fromage du Moment, Jeunes Pousses, Miel 11 €

ENTRE - DEUX

Sorbet Amande, Amaretto italiano Luxardo 6 €

DESSERTS

NOISETTE

Paris-brest, Praliné Noisette Fleur de sel, Crème Anglaise 13 €

FRAMBOISE

Tarte, Sorbet Framboise, Pesto Basilic,
Vinaigrette Framboise 15 €
(+ 2€ menu midi)

SARRASIN

Galette de blé noir, Glace sarrasin, Caramel fleur de sel
Sarrasin soufflé 14 €

VINS BLANCS

AOC Bourgogne, Alba , Domaine de la Roseraie 35 €
AOC Jurançon Sec, Domaine Bellegarde 2023 44 €
AOC Bourgogne Aligoté, Sylvain Pataille 2023 55 €

VINS ROUGES

AOP Limoux, Le nature d'arthur, Domaine Arthur el 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 €