



BIB GOURMAND / PASSION DESSERT 2025



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 (hors jour férié)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29 €

Entrée + Plat + Dessert 36 €

MENU CARTE

Entrée + Plat + Dessert 47 €

Entrée + Plat végétarien + Dessert 41 €

Du mardi au samedi : 12h15 / 14h00

19h15 / 22h00

Tel : 09 86 37 80 77

Insta : @fana.bistro

Site : www.fanabistro.fr

FLASHEZ ET RÉSERVEZ ICI



**Par Gabriel Gras Fernandez et Jorice Sardain
BISTRO VIVANT**



ENTRÉES

Txistora au piment d'Espelette, Condiment Livèche, Radis Pickles	11 €
Tarama Cabillaud/Anchois, Huile de Crustacé	9 €
Rillettes de Cabillaud, Chou-Rave, Pickles Oignon Rouge	10 €
Terrine de campagne, Gelée de champignon, Pickles Daikon	12 €
Jambon 3 fermes, Séché 17 mois, Eric Ospital Beurre de Guindillas	13 €
Truite des Pyrénées, Artichaut, Sauce Jalapeños, Lait Ribot	16 €
	(Hors formule midi)
Pomme de Terre Charlotte, Jambon, Persil, Noix	15 €
Emulsion Comté	(Hors formule midi)

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



PLATS

Pêche côtière, Coco de Paimpol, Potimarron, Orange
Sauce Amande/Livèche 29 €

Cochon Fermier Braisé, Maïs, Panais, Chimichurri
Jus de viande Réduit 27 €

Céleri Rôti, Chou Romanesco, Cajou
Sauce Celeri Branche/Pomme Granny 23 €

Onglet De boeuf, Persil Tubéreux, Radicchio grillé,
Noisette, Condiment Moutarde Violette 30 €
Jus Réduit (Hors formule midi)

SEULEMENT LE SOIR

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

FROMAGE

Fromages du moment, Confiture de Figues maison 11 €

Origine des Viandes : France

Prix net et service compris

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

BISTRO VIVANT



DESSERTS

NOISETTE

Paris-brest, Praliné noisette Fleur de Sel, Crème Anglaise 14€

POIRE

Tarte feuilletée aux poires, Sorbet poire williams, Crème d'Isigny fumée 14 €

CHOCOLAT (torréfacteur Nicolas BERGER) 16 €

Glace cacao madagascar, mi cuit,
Mousse chocolat Indonésie 65%, Sauce cacao

VINS BLANCS

AOC Bourgogne, Alba, Domaine de la Roseraie 38 €

AOC Jurançon Sec, Domaine Bellegarde 2024 49 €

AOC Bourgogne Aligoté, Sylvain Pataille 2023 55 €

VINS ROUGES

AOP Limoux, Le nature d'arthur, Domaine Arthur el Adrien 2019 35 €

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 à votre disposition à l'accueil

BISTRO VIVANT