

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 **45 €**

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 €
Rillette de Cabillaud, Chou-Rave, Pickles Oignon Rouge	10 €
Txistora au piment d'Espelette, Condiment Livèche, Pickles	11 €
Terrine de campagne basque, Gelée de champignon, Pickles Daikon	12 €
Truite des Pyrénées, Artichaut, Sauce Jalapeños, Lait Ribot	15 € (Hors formule midi)
Asperge Blanche, Lard de Colonnata, Comté, Crème d'estragon, Noisette, Huile Vanille / Piment D'Espelette	16 € (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

Céleri Rôti, Condiment Persil, Champignon Crémé, Noix 23 €
Vinaigrette Cacao

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 €

CITRON JAUNE

**Vacherin, Sorbet Citron, Mousse Yaourt,
Jus d'Agrume 13 €**

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 €