fANA

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	42 €

MENU DEGUSTATION (Pour l'ensemble des convives)

2 Entrées + Plat au choix + Fromage + Dessert	69 €

Accords Mets et Vins	22 €

(2 Verres de vins 12cl)

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

fANA

ENTRÉES

Txistora au piment d'Espelette, Condiment Livèche,Radis Pickles	11 €
Tarama Cabillaud/Anchois, Huile de Crustacé	9 €
Rillette de Cabillaud, Chou-Rave, Pickles Oignon Rouge	10 €
Jambon 3 fermes,Séché 17 mois, Eric Ospital Beurre de Guindillas	13 €
Butternut, Châtaigne grillée, Graines de Courge, Sauce Sauge	12 €
Tartare de Veau, Noisette, Pickels Chou Rave, Sauce Tonnato	16 €
	(Hors formule midi)
Betterave Rôtie, Moules de Bouchot, Haddock, Algue	15 €
	(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

fANA

PLATS

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

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

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

Onglet De boeuf, Persil Tubéreux, Radicchio grillé, 30 €
Noisette, Condiment Moutarde Violette
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

fANA

DESSERTS

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

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

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

AOC Alsace, Macéré, Domaine Achillée 2021	45 €

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