

# 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](http://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**

**Volaille Gars Daudet, Grenaille Rôti, Polenta, Poivron Confit 27 €  
Condiment Savora  
Sauce Poulette / Sauge**

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

**Magret de Canard, Risotto Petit Epautre, Aubergine 30 €  
Condiment Pêche/Sariette,  
Jus Réduit Griotte**

**( 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**

**Bloody Mary Glacé, Vodka**

**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**

|                                                     |             |
|-----------------------------------------------------|-------------|
| <b>AOC Bourgogne, Alba , Domaine de la Roseraie</b> | <b>35 €</b> |
| <b>AOC Jurançon Sec, Domaine Bellegarde 2023</b>    | <b>44 €</b> |
| <b>AOC Bourgogne Aligoté, Sylvain Pataille 2023</b> | <b>55 €</b> |

### **VINS ROUGES**

|                                                                      |             |
|----------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>AOP Limoux, Le nature d'arthur, Domaine Arthur el Adrien 2019</b> | <b>30 €</b> |
| <b>AOP cahors, cuvée château combel-la-serre 2022</b>                | <b>45 €</b> |
| <b>AOP Sancerre, Domaine vacheron 2023</b>                           | <b>69 €</b> |