



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 45 €

Entrée + Plat végétarien + Dessert 41 €

**Du mardi au samedi : 12h15 / 14h00
19h30 / 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	10 €
Tarama Cabillaud/Anchois, Huile de Crustacé	9 €
Rillettes de Cabillaud, Chou-Rave, Pickles Oignon Rouge	10 €
Terrine de campagne, Pickles de Moutarde, Radis	9 €
Courge Butternut, Moules, Orange, Graine de Courge	12 €
Pâté en Croûte Atelier Saint Antoine, Gelée de Champignon	16 €

(Hors formule midi)

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



PLATS

Pêche côtière, Epinard , Patate Douce , Condiment Citron
Sauce Poireau 28 €

Volaille Le Gars Daudet, Panais, Salsifis Rôti, Noisette
Sauce Poulette/ Sauge 25 €

Chou-fleur rôti , Cacahuete, Sesame noir , Sarrasin soufflé
Huile d'Oseille 22 €

Bœuf Braisé, Carotte, Pickles de Betterave, Moutarde Violette
Jus de Boeuf 29 €

(Hors formule midi)

FROMAGE

Fromage du moment, Jeunes pousses, Savora 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, Crème Anglaise 13€

CITRON JAUNE

Tarte Citron Meringuée, Sorbet Yaourt, Jus d'Agrumes, Miel 13€

100 % CHOCOLAT (torréfacteur Nicolas Berger)

Mousse Venezuela 65%, Glace Cacao, Coeur De Mi-Cuit,
Sauce Chocolat Pérou 15€

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 €

Prix net et service compris

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

BISTRO VIVANT