

# 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](http://www.fanabistro.fr)

**FLASHEZ ET RÉSERVEZ ICI**



## **ENTRÉES**

<b>Tarama Cabillaud/Anchois, Huile de Crustacé</b>	<b>9 €</b>
<b>Rillette de Cabillaud, Chou-Rave, Pickles Oignon Rouge</b>	<b>10 €</b>
<b>Txistora au piment d'Espelette, Condiment Livèche, Pickles</b>	<b>11 €</b>
<b>Terrine de campagne basque, Gelée de champignon, Pickles Daikon</b>	<b>12 €</b>
<b>Truite des Pyrénées, Artichaut, Sauce Jalapeños, Lait Ribot</b>	<b>15 € ( Hors formule midi )</b>
<b>Asperge Blanche, Lard de Colonnata, Comté, Crème d'estragon, Noisette, Huile Vanille / Piment D'Espelette</b>	<b>16 € ( Hors formule midi )</b>

## PLATS

Pêche côtière, Carotte, Chou Pack choï, Condiment Citron  
Sauce Poisson 28 €

Volaille Le Gars Daudet, Fenouil, Brocolis, Castelfranco  
Jus de Poulette 27 €

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

Veau Fermier, Chou/Petit Pois, Endive Braisé, Olive  
Condiment Oignon/Sariette, Jus Veau Crémé 30 €  
( 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, Savora 11 €

## **ENTRE - DEUX**

**Sorbet Amande, Amaretto italiano Luxardo** 6 €

## **DESSERTS**

### **NOIX DU PERIGORD**

**Paris-brest, Praliné Noix 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 €

**Prix net et service compris**

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

**BISTRO VIVANT**