

fANA

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 !

MIDI

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25 €

Entrée + Plat + Dessert 34 €

SOIR

Entrée + Plat + Dessert 45 €

Entrée + Plat végétarien + Dessert 41 €

Du mardi au samedi : 12h15 / 14h00

19h30 / 22h

Tel : 09 86 37 80 77

Insta : @fana.bistro

site : www.fanabistro.fr

FLASHEZ ET RÉSERVEZ ICI



Par Gabriel Gras Fernandez et Jorice Sardain

fANA

Entrées

TXistora au piment d'Espelette, Condiment savora, Cresson 10 €

Tarama cabillaud/Anchois, Huile de crustacé 9 €

Jambon des 3 Fermes Louis Ospital, Beurre Guindilla 11 €

Rilette de cabillaud, Chou-Rave, Pickles Oignon Rouge 10 €

Terrine de campagne, Pickles de Moutarde, Radis 9 €

**Radis Beurre Baie Rose, Salade Treviso, radis Red Meat
Olive Noire 11 €**

Poireau, Haddock, Clementine, Sauce Gribiche 13 €

(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, Pomme De Terre Amandine, condiment Rouille Sauce Bisque	28 €
Poulette Gars Daudet, Carottes Rôties, Estragon Sauce Poulette	25 €
Butternut rôtie, pleurotes, noix torréfiées Sauce sauge	22 €
Veau Fermier, Petit Pois, Sabayon Ail des ours, Champignon Jus de Viande	29 € (Hors formule midi)

SEULEMENT LE SOIR

côte de cochon Noir de Bigorre AOP, Grenaille, Jus corsé (Env. 700g)	69€/ 2pers (Hors formule)
---	---------------------------------------

Fromage

Fromage du moment , Moutarde violette, salade	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 Française, crème anglaise 12 €

CITRON VERT

Tarte Citron Vert Meringuée, Sorbet Yaourt/Estragon, Jus d'Agrume 13 €

CAFÉ (las capucas BIO Honduras)

Crème Tiramisu, Glace Cappuccino, Praliné café, Caramel café 13 €

VINS

VINS BLANCS

AOP Landes Nature, Domaine la Pointe les Pieds dans le sable 2022 29€

VDF Le Secret, Château de Fontenay 31€

AOP Sancerre, Domaine Berthier 2021 92€

VINS ROUGES

AOC Côtes Catalanes, Domaine Rièrè Cadène, l'Echalas 2020 58€

VDF Canopée, Vignobles David 2022 34€

AOP MORGON COTES DU PY, Domaine Laura Lardy 2021 68€

VINS ORANGE

VDF COUCOU, Pépin Pierre Dietrich 2022 45€

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

BISTRO VIVANT