

# Le Petit BISTROT

*une histoire de goût et de passion*

Au cœur de Sète, Le Petit Bistrot, c'est avant tout mon histoire... et la nôtre.

Je suis Michel Morand, Chef passionné, et ma cuisine est le reflet de mon parcours.

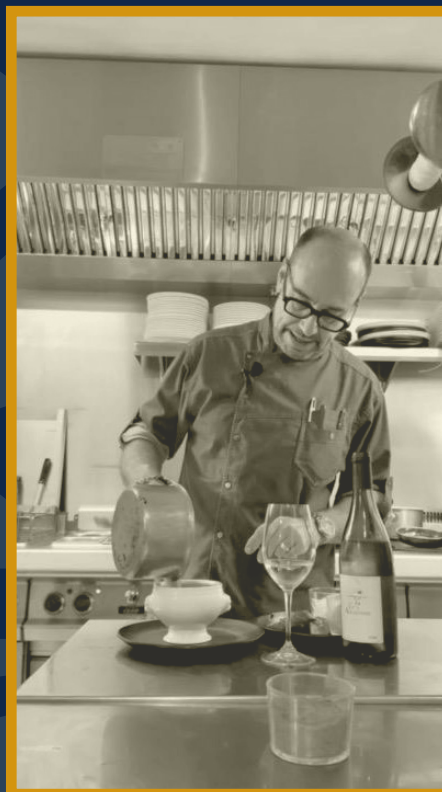
Né dans le Beaujolais, j'ai grandi entre les cuisines de mes grands-mères, où j'ai appris très tôt que cuisiner, c'est avant tout donner et partager.

Au fil des années, entre la France et l'international, j'ai construit une cuisine exigeante, guidée par une conviction simple : respecter le produit et transmettre une émotion sincère.

Aujourd'hui, au Petit Bistrot, nous revenons à l'essentiel.

Nous travaillons une cuisine entièrement faite maison, avec des produits du terroir soigneusement sélectionnés, au rythme des saisons et de nos rencontres. Chaque assiette est pensée avec précision, mais toujours avec générosité.

Au Petit Bistrot, nous ne cherchons pas seulement à vous faire bien manger. Nous voulons vous faire vivre un moment, un souvenir... une émotion.



*« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée. » — Paul Bocuse*

## NOS COUPS DE CŒUR & MOMENTS DE PARTAGE

*Parce que la cuisine, c'est aussi des rencontres :*

- Christian Martray & Olivier Poussier
- Pierre&Mireille Mann Mas des Caprices
- Roger&Frederic Mezy Clos des Augustins

Et plein d'autres !

## NOS PRODUCTEURS & PARTENAIRES

*Nous avons à cœur de travailler avec producteurs locaux qui partagent nos valeurs :*

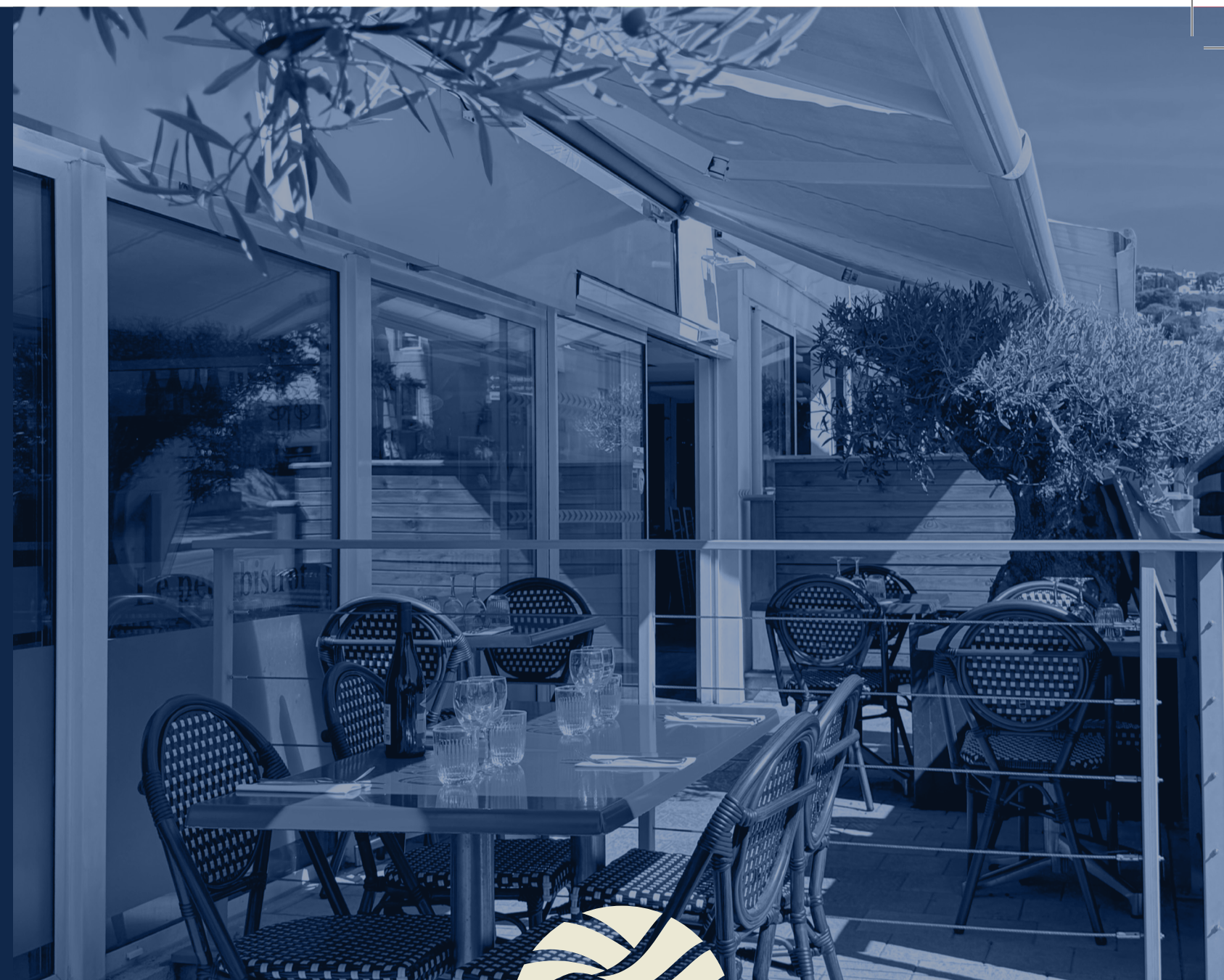
- L'Épicerie Marine
- Tony & Samy Isoird
- La Pêcherie Cettoise
- Le Ryosni II
- La Ferme de Jaunour
- La Cheville Languedocienne
- Boucherie Bousquet

*Scannez, notez, souriez*  
Votre avis compte pour nous !



*Suivez-nous pour ne rien manquer !*

 @lepetitbistrotsete



# Le Petit BISTROT

SÈTE • CORNICHE

Le Petit Bistrot signature ! Notre fameux pot de rilette maison offert

Nos Formules

Formule du Jour, midi et soir

Entrée + Plat + Dessert  
1 verre de vin (Domaine Coste Moynier)

24,90€

Menu de Saison

Voir l'ardoise

37,90€

Formule Enfant

Saucisse de Toulouse OU Filet de poisson  
+ Frites OU Pâtes + 1 boule de glace

12€

Nos Entrées

|                                                                                |  |     |
|--------------------------------------------------------------------------------|--|-----|
| 6 huîtres de Bouzigues                                                         |  | 12€ |
| 12 huîtres de Bouzigues                                                        |  | 22€ |
| 12 palourdes de l'étang                                                        |  | 19€ |
| Salade Petit Bistrot : crevettes au thym sur un méli-mélo de quinoa au basilic |  | 16€ |
| Salade aux petits coquillages parfumés curry et lamelles de saumon fumé        |  | 18€ |
| Soupe de poissons de roche                                                     |  | 18€ |
| Moules gratinées                                                               |  | 18€ |
| * Terrine de Foie gras mi-cuit, servi avec un Chutney de figue et brioche      |  | 22€ |

Nos Suggestions végétariennes

|                                                                               |  |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|--|-----|
| Risotto crémeux aux légumes, relevé de parmesan et d'huile d'olive vierge     |  | 22€ |
| Tajine de légumes mijotés aux épices douces, pois chiches et herbes parfumées |  | 22€ |

Nos Pâtes

|                                                             |  |        |
|-------------------------------------------------------------|--|--------|
| Penne Rigate à la tomate et au basilic                      |  | 15,50€ |
| Linguines aux Palourdes (huile d'olive, ail, persil, crème) |  | 26€    |

\* en souvenir de notre ami Laurent REY

Nous n'acceptons plus les chèques, merci de votre compréhension.  
Prix nets - Service compris

Nos Poissons

|                                                             |  |     |
|-------------------------------------------------------------|--|-----|
| Poêlée de Gambas aux poivrons rouges, encornets et chorizo  |  | 34€ |
| Saint-Jacques rôties au velouté de Champagne et aux truffes |  | 32€ |
| Moules de Bouchot à la crème (en saison)                    |  | 18€ |

\*\*\*\*\*  
Poissons selon arrivage

|                                                                |  |     |
|----------------------------------------------------------------|--|-----|
| Sole Belle Meunière, servie avec du riz de Camargue - les 100g |  | 10€ |
| Sole grillée, servie avec du riz de Camargue - les 100g        |  | 10€ |

Nos Viandes

Toutes nos viandes de Bœuf sont françaises.

|                                                                       |  |        |
|-----------------------------------------------------------------------|--|--------|
| Souris d'agneau «basse température», sauce Sichuan, légumes de saison |  | 31€    |
| Entrecôte sauce aux herbes Chimichuri - 350g                          |  | 31€    |
| Tartare haché minute, salade et frites                                |  | 27€    |
| Tournedos grillé sauce aux herbes Chimichuri - 350g, salade et frites |  | 35,90€ |
| Tournedos au poivre vert, carottes confites et frites                 |  | 38,90€ |
| Tournedos poivre Mignonette, frites                                   |  | 38,90€ |

Nos Desserts  
fait maison !

Assiette du fromager  
9€  
LOU PASTROU

|                                          |  |       |
|------------------------------------------|--|-------|
| Crème caramel                            |  | 7,90€ |
| Crêpe soufflée à l'orange, façon Suzette |  | 12€   |
| Fondant au chocolat                      |  | 11€   |
| Salade de fruits frais                   |  | 8€    |
| Soufflé au Grand Marnier                 |  | 12€   |
| Tarte Amandine aux poires                |  | 8,90€ |
| Supplément chantilly                     |  | 3€    |

|          |       |
|----------|-------|
| Glaces   |       |
| 1 boule  | 3,90€ |
| 2 boules | 7,80€ |
| Sorbets  |       |
| 1 boule  | 3,90€ |
| 2 boules | 7,80€ |

Les 14 allergènes majeurs - 14 major allergens

|        |             |       |         |      |           |        |          |        |      |       |          |           |            |
|--------|-------------|-------|---------|------|-----------|--------|----------|--------|------|-------|----------|-----------|------------|
| Gluten | Crustacés   | Oeufs | Poisson | Lait | Noix      | Céleri | Moutarde | Sésame | Soja | Lupin | Arachide | Sulfites  | Mollusques |
| Gluten | Crustaceans | Eggs  | Fish    | Milk | Tree nuts | Celery | Mustard  | Sesame | Soya | Lupin | Peanuts  | Sulphites | Molluscs   |