



La Mița Biciștista

SALON & BRASSERIE

12:00 À 23:00

À PARTAGER

Assiette de fromages Platou cu brânzeturi ^{450g}	115 lei
Brânză Bleu D'Auvergne, brânză Brie de Meaux, brânză Comté AOP, brânză Saint Nectaire AOP, brânză Stilton, brânză Ossau Iraty, dulceață de ardei iuți, roșii marinate semiuscate, struguri, mere, caju. Servite cu pâine cu alune de pădure și merișoare.	
Assiette de charcuterie Platou cu mezeluri ^{430g}	97 lei
Prosciutto crudo, Coppa, Rosette, Chorizo, Mortadela cu fistic, castraveți murați, măslina verzi. Servite cu pâine baguette.	
Assiette de sardines Platou cu sardine ^{380g}	92 lei
Sardine în cutie metalică, brânză Brie, unt sărat d'Isigny, castraveți murați, măslina verzi. Servite cu pâine baguette.	

ENTRÉES

Foie Poêlé, sauce Framboise Ficat de rață cu sos de zmeură ^{140g}	135 lei
Ficat de rață* tras la tigaie servit cu sos de zmeură* și zmeură proaspătă.	
Terrine de foie gras Terina de foie gras de rață ^{200g}	85 lei
Ficat de rață* preparat într-o terină cu vin Porto și Cognac, servit cu chutney de ceapă și pâine cu alune de pădure și merișoare.	
Oeufs Mimosas aux Truffles Ouă umplute cu trufe ^{200g}	34 lei
Ouă umplute cu maioneză și salsa de trufe, decorate cu felii de trufe, chives și gălbenuș de ou ras.	
Poelee de champignons et oeuf mollet Mix de ciuperci sotate cu ou poșat ^{250g}	49 lei
Trio de ciuperci* sotate, servite cu pătrunjel și ou moale poșat.	
Pleurotus rotii Pleurotus sotate ^{250g}	55 lei
Ciuperci Pleurotus sotate cu mix de ierburii și ulei de măslina, ușor picante.	
Crème de pois chiche Cremă de năut ^{250g}	29 lei
Năut cremos cu usturoi copt, lămâie, tahini și ulei de măslina. Produs Vegan.	

SOUPES

Soupe à l'oignon Supă de ceapă ^{400ml}	39 lei
Ceapă caramelizată în supă fină de vită*. Servită cu pâine baguette prăjită și gratinată cu brânză Emmental.	
Veloute de potiron au beurre noisette Supă de dovleac cu spumă de unt ^{400ml}	36 lei
Supă cremă de dovleac și legume, condimente și smântână vegetală. Servită cu crutoane și spumă de unt.	
Veloute de potiron Supă de dovleac ^{400ml}	34 lei
Supă cremă de dovleac și legume, condimente și smântână vegetală. Servită cu crutoane. Produs Vegan.	

SALADES

Salade au Boeuf Salată cu vită ^{380g}	125 lei
Mix de salată cu fâșii de mușchi de vită, blue cheese, roșii confiate și ciplone.	
Salade de confit de canard Salată cu rață confiată ^{480g}	98 lei
Salată Frisee cu rață confiată, brânză de capră, pere caramelizate și mix de semințe.	
Cesar 4.0 ^{370g}	62 lei
Salată crocantă Baby coss, jambon Serrano pudră, piept de pui în Panko, anșoa, chips Parmezan DOP, roșii, sos Cesar și crutoane cu ulei de măslina și usturoi.	
Salade de Halloumi Salată Halloumi ^{380g}	59 lei
Brânză Halloumi cu mix de quinoa, nuci și fructe proaspete, dressing cu miere și ulei de nucă, portocale și ulei de sămburi de struguri.	

PLATS

Tournedos Rossini Mușchi de vită cu foie gras și sos de trufe ^{400g}	230 lei
Mușchi de vită gatit în unt, servit cu Foie gras* și trufe*, piure de țelină cu trufe, ciuperci King Oyster și baby morcovi.	
Boeuf au café Mușchi de vită cu cafea ^{370g}	149 lei
Mușchi de vită servit cu piure de țelină cu sos de trufe, ciuperci King Oyster, baby morcovi și sos cremos de cafea și ciocolată.	
Boeuf Bourguignon Vită gătită lent ^{400g}	110 lei
Preparat din carne de vită*, gătită lent, aromată, servită cu legume și cartofi fondanți.	
Sole meuniere File de pește Sole ^{360g}	198 lei
File de pește alb Sole* în unt, servit cu broccoli, baby morcovi colorați, conopidă și pătrunjel proaspăt.	
Pavé de saumon File de somon ^{400g}	85 lei
File de somon cu sos de portocale, servit cu fasole verde* și roșii cherry.	
Hachis Parmentier au canard confit Pulpă de rață confiată în piure de cartofi ^{400g}	95 lei
Pulpă de rață* confiată servită într-un strat de piure din cartofi și mix de salată*.	
Filet mignon de porc / Mușchiuleț de porc ^{400g}	98 lei
Mușchiuleț de porc gătit sous vide servit cu baby cartofi și legume trase în unt.	
Escalope de poulet / Escalop de pui ^{460g}	67 lei
Piept de pui rumenit, servit cu baby cartofi cu usturoi și pătrunjel. Sos la alegere: Sauce aux champignon Chutney de mango.	
Brie Panée aux truffes / Brânză Brie pane cu trufe ^{200g}	79 lei
Brânză Brie umplută cu felii de trufe într-o crustă crocantă de Panko, servită cu mix de salată*.	
Steak de Choux-fleur et houmous / Steak de conopida cu humus ^{500g}	45 lei
Steak de conopidă servit cu humus cremos, sos chimichurri și migdale crocante. Produs Vegan.	

EXTRA

Frites Cartofi Prajiți ^{300g}	45 lei
Cartofi*, ulei, ierburii de Provence, boia afumată, sare de mare, piper alb. Servit cu 2 sosuri la alegere 160g ketchup de sfeclă sos de usturoi copt* maioneză și paprika fume iaurt și pesto	
Salade Salată mix ^{50g}	15 lei
Salată frisée, cos, baby spanac cu dressing de oregano*.	
Assortiment de pain et beurre d'Isigny Coș cu mix de pâine și unt d'Isigny ^{485g}	12 lei
Baghetă natur, baghetă cu măslina și pâine cu maia, alune și merișoare, servite cu unt sărat d'Isigny.	
Baguette Felii baghetă ^{70g}	5 lei
Făină, drojdie, sare și apă.	
Beurre d'Isigny Unt d'Isigny ^{25g}	8 lei
Crème fraîche ^{70g}	8 lei

SAUCES

Ketchup de betterave Ketchup de sfeclă ^{80g}	12 lei
Sfeclă roșie, oțet, sos Tabasco, miere, muștar franțuzesc și usturoi.	
Sauce à l'ail rôti Sos de usturoi copt* ^{80g}	12 lei
Usturoi, maioneză, smântână, ulei de măslina și cimbru fresh.	
Mayonnaise au paprika fumé Maioneză și paprika fume ^{80g}	12 lei
Maioneza, ketchup, muștar franțuzesc, boia afumată, usturoi și ceapă.	
Yaourt, pesto et basilic frais Iaurt, pesto și busuioc ^{80g}	12 lei
Iaurt grecesc, pesto verde și busuioc proaspăt.	

LISTĂ ALERGENI

Lapte Gluten Drojdie Soia Alune Fructe cu coajă lemnoasă Pește Țelină Muștar Dioxid de sulf și Sulfiti Semințe susan



QR CODE

Pentru mai multe detalii despre valori nutriționale, ingrediente, alergeni, aditivi și gramaje produse puteți întreba personalul sau puteți vizualiza direct accesând codul QR.



La Mița Biciștista

SALON & BRASSERIE