

# **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**

**Grignolages + Plat ou Plat + Dessert 25 €**

## **SOIR**

**Entrée + Plat + Dessert 45 €**

**Entrée + Plat végétarien + Dessert 41 €**

**Accord mets & vins + 31 €**

**3 verres ( 10cl )**

**Du mardi au samedi : 12h15 / 14h00**

**19h30 / 22h**

**Tel : 09 86 37 80 77**

**Insta : @fana.bistro**

**site : [www.fanabistro.fr](http://www.fanabistro.fr)**

**FLASHEZ ET RÉSERVEZ ICI**



**Par Gabriel Gras Fernandez et Jorice Sardain**

**BISTRO VIVANT**

# **fANA**

## **Grignotages**

<b>Txistora au piment d'Espelette, condiment savora, cresson</b>	<b>11 €</b>
<b>Tarama cabillaud, pain grillé, huile de crustacé</b>	<b>9 €</b>
<b>Jambon blanc artisanal, Beurre Guindilla</b>	<b>9 €</b>
<b>Rillette de cabillaud, citron confit, pickles oignon rouge</b>	<b>10 €</b>
<b>Terrine de campagne, pickles de moutarde, radis</b>	<b>8 €</b>

## **Entrées (+ 4 € formule midi)**

<b>Carotte rôtie, Mimolette, réduction kombucha carotte, sauce orange/carotte</b>	<b>13 €</b>
<b>Betterave fumée, lard, graines de courge, sauce Ribot</b>	<b>12 €</b>
<b>Pleurotes grillées, sabayon café, persil, noisette, crispy de brioche</b>	<b>13 €</b>

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

**BISTRO VIVANT**

# fANA

## Plats

**Pêche côtière, Poireaux Gingembre, Orange, sauce Haddock 28 €**

**Lomo mariné, Maïs rôtis, condiment tamarin, sarrasin soufflé 25 €**

**Céleris rôtis, condiment au Raifort, Amande, sauce Céleris branche & Granny 22 €**

**Filet de canette, Butternut, Endive braisée, Baies rose, Noix, jus réduit 27 €**

( Hors formule midi )

**Côte de cochon Ibaïama de chez Louis Ospital, Grenaille,  
Jus corsé**

**65 €/2pers**

( Hors formules )

## Fromage

**Chèvre de Dominique Fabre, Pesto Roquette, Miel 11 €**

**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 du Piémont IGP, crème Anglaise 12 €**

### **CHÂTAIGNE**

**Mont-blanc glacé, châtaigne grillée, crèmeux châtaigne 13 €**

### **CHOCOLAT ( Nicolas Berger )**

**Ganache montée Vietnam 65%, Glace, Gavotte, Sauce cacao 13 €**

### **POIRE**

**Tarte Bourdaloue, Poire rôtie, Chantilly épicée 22 €/2pers**

## **VINS**

### **VINS BLANCS**

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

**VDF Le Secret, Château de Fontenay 27 €**

**AOP Savennières, Domaine Loïc Mahé 2021 62€**

### **VINS ROUGES**

**AOC côtes catalanes, Domaine des enfants, l'enfant perdu 2018 64 €**

**AOP Côtes du Roussillon, Domaine Modat, le petit mod'amour 2022 33 €**

**AOP Cahors cuvée château, Château Combel-la-Serre 2020 45€**

### **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**