

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

FLASHEZ ET RÉSERVEZ ICI



Par Gabriel Gras Fernandez et Jorice Sardain

BISTRO VIVANT

fANA

Grignotages

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

Entrées (+ 4 € formule midi)

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

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, crémeux 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