

# **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 !**

**Par Gabriel Gras Fernandez et Jorice Sardain**

**BISTRO VIVANT**

# **fANA**

## **MIDI**

<b>Entrée + Plat ou Plat + Dessert</b>	<b>29 €</b>
<b>Entrée + Plat + Dessert</b>	<b>36 €</b>

**Ou**

**Choix à la carte**

## **SOIR**

**Choix à la carte**

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

**BISTRO VIVANT**

# fANA

## A partager

**Xistora au piment d'Espelette, condiment savora, cresson 10 €**

**Tarama cabillaud/Anchois, huile de crustacé 9 €**

**Jambon des 3 Fermes de chez Louis Ospital, beurre guindillas 14 €**

**Huitre n°3 Normandie, dulce, vinaigre de riz/gingembre 4 pièces 11 €**

**Côte de cochon Ibaïama de chez Louis Ospital, grenailles,  
Jus corsé 60 €/2pers**

## **FRAISE**

**Tarte gariguette, crème vanille, chantilly 18 €/2pers**

**Prix net et service compris**

**Une liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil**

**BISTRO VIVANT**

# fANA

## Entrées

<b>Asperges blanches, parmesan, béarnaise vanille, miso</b>	<b>13 €</b>
<b>Thon mariné, raifort, chou-rave, sauce betterave</b>	<b>14 €</b>
<b>Œuf parfait, agria, ventrèche fermière, croûtons</b>	<b>12 €</b>

## Plats

<b>Pêche côtière, chou pointu, fenouil, citron, sauce fenouil</b>	<b>28 €</b>
<b>Bœuf de la ferme des belles robes, blette glacée, céleri, jus corsé</b>	<b>27 €</b>
<b>Volaille le Gars Daudet, carotte, champignon porto, sauce poulette</b>	<b>26 €</b>
<b>Chou-fleur rôti, radis, noisette, crème de sésame noir sarrasin</b>	<b>22 €</b>

Prix net et service compris

Une liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil

# **fANA**

## **Fromage**

**Chèvre de Dominique Fabre, pesto roquette, miel 11 €**

## **Desserts**

### **NOISETTE**

**Paris-brest, praliné noisette du piémont IGP, crème anglaise 12 €**

### **CITRON**

**Vacherin, sorbet basilic, mousse yaourt jus d'agrumes 12 €**

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

**Ganache montée Vietnam 65%, glace, gavotte, sauce cacao 13 €**

**Prix net et service compris**

**Une liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil**

**BISTRO VIVANT**