

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

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 29 €

Ou

choix à la carte

SOIR

Entrée + Plat + Dessert 45 €

Entrée + Plat végétarien + Dessert 41 €

Ou

choix à la carte

Accord mets & vins + 27 €

3 verres (10cl)

Du mardi au samedi : 12h15 / 14h00

19h30 / 22h

Tel : 09 86 37 80 77

Insta : @fana.bistro

site : www.fanabistro.fr

Par Gabriel Gras Fernandez et Jorice Sardain

BISTRO VIVANT

fANA

À partager

Txistora au piment d'Espelette, condiment savora, cresson	11 €
Tarama cabillaud, pain grillé, huile de crustacé	9 €
Jambon des 3 Fermes de chez Louis Ospital, beurre guindillas	14 €
Rillette de cabillaud, citron confit, pickles oignon rouge	10 €

Entrées

Tomate ancienne, caillé de chèvre, noix, sauce green zebra	13 €
Mulet noir, artichaut, condiment fumé, raisin	14 €
Pleurotes grillées, sabayon café, persil, 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, coco de Paimpol, haricots, sauce concombre	28 €
Veau fermier, chou kale, brocoli, moutarde violette, jus de veau	27 €
Volaille jaune le Gars Daudet, carotte, champignon porto, sauce poulette	26 €
Céleris rôtis, condiment au raifort, amande, sauce céleris branche & Granny	22 €
Côte de cochon Ibaïama de chez Louis Ospital, grenaille, Jus corsé (hors formules)	60 €/2pers

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 €

PAMPLEMOUSSE

Vacherin, sorbet pamplemousse, mousse yaourt, jus de pamplemousse/gin 12 €

CHOCOLAT (Nicolas Berger)

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

CITRON JAUNE

Baba, crème de citron, chantilly, liqueur de citron maison 22 €/2pers

VINS

VINS BLANCS

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

VDF Le Secret, Château de Fontenay 31€

AOP Sancerre, Domaine Berthier 2021 92€

VINS ROUGES

AOC côtes catalanes, Domaine Rièrè cadène, l'Echallas 2020 58€

VDF Canopée, Vignobles David 2022 34€

AOP MORGON COTES DU PY, Domaine Laura Lardy 2021 68€

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