

Entrées

ACTE I

Gaspacho de betterave, crème de coco & gingembre frais	8,00 €
Gratin de courgettes & chèvre frais aux épices douces	9,00 €
Focaccia de tomates séchées, magret fumé & crème de maïs	9,50 €
Galette de lentilles corail, gambas à la crème de citronnelle	10,00 €
Pavé de saumon gravlax, crème de raifort, Granny Smith & radis	12,00 €

Plats

ACTE II

Tartare Thaï, frites et salade	15,50 €
Burger de canard façon Sud-Ouest	17,00 €
Filet mignon de porc caramélisé à l'orange & poêlée de légumes de saison	18,00 €
Risotto de gambas à l'encre de seiche	18,50 €
Brochette d'agneau marinée au citron confit & son flan de courgettes	19,00 €
Cabillaud rôti, fine purée de chou fleur & noisettes torréfiées	22,00 €
Morceau de mon boucher	

Desserts

ACTE III

Bavarois insert passion & minestrone de fruits de saison	8,00 €
Coque choco, crème de vanille à la cannelle & Granny Smith	
Gratin de framboise citronné	
Tiramisu à la mangue des îles	
Café de gourmandises	

Fromages gourmands	8,00 €
<i>avec le verre de vin du sommelier</i>	11,00 €
Champagne de gourmandises	13,00 €

MENU BAMBINO

Volaille ou Steak haché / Frites maison et/ou légumes
Salade de fruits / Dessert du jour

L'équipe du Show Devant, toujours soucieuse de développer le goût des enfants, leur propose la possibilité de prendre des plats à la carte en petite portion, à moitié prix



Demandez le retour de marché du chef

SHOW DEVANT
Bistrot Créatif

LES VINS ROUGES

	Verre	Btll
BOURGOGNE Bourgogne AOC Pinot noir, Louis Latour Souple & léger, d'une jolie fraîcheur avec un nez de fruits rouges, framboise & cerise	12,5cl	75cl
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits AOC, David Duband Ciselé & racé, au nez de framboise avec une fine note boisée		37
BORDELAIS Pessac-Léognan AOC, vin du Château Carbonnieux Aux tanins souples et soyeux, au nez de fruits noirs et de cèdre		38
Côtes de Bourg AOC, Hipster de Barbe Rond, charnu et bien mûr, aux tanins veloutés, plutôt caressants, au nez fruité de prune, avec des notes boisées de cèdre et de tabac anglais.	44	44
Bordeaux AOC, Moulin de Labordes Des tanins tendres et un nez de prune	5	24
BEAUJOLAIS Brouilly AOC, Château de Corcelles Souple, gourmand et fruité, au nez de baies rouges	5,50	28
VALLÉE DE LA LOIRE Saumur AOC, Château Fouquet 		28
Un vin bio léger, frais, tout en souplesse, au nez de framboise et de violette		
Bourgueil AOC, Catherine et Pierre Breton « Trinch ! » Gourmand, souple, frais et plein de fruit	5,50	26
Touraine AOC, Gamay, « Les Terres Blondes » Croquant et frais, avec du relief et un nez de baies rouges	4,50	25
LANGUEDOC ROUSSILLON Faugères AOC, Enclos de la Croix 		25
Nez de violette évoluant sur des notes épicées à l'aération		
IGP de l'Hérault, Enclos de la Croix « L'Expression » 	5	24
Riche et gourmand		
IGP Pays d'Oc, Ecoterra, Merlot 	4,50	19
Un merlot très méridional, tout en rondeurs charnues et plein de fruits confiturés		
IGP Côtes Catalanes, La Vieille Mule, Jeff Carrel Tout en rondeur, légèrement perlant, nez de kirsch, d'épices et de garrigue		23
SUD OUEST Fronton AOC Le Titi  	4,50	19
Plein de fruits rouges et noirs, avec des notes de violette et de réglisse		
Cahors AOC Noir de Casteyrac Tanins souples, une jolie fraîcheur et un nez un peu sauvage, de cuir et de paille fraîche	4,50	22
ESPAGNE Rioja DOC Señora de Saria	4	24


LES VINS ROSÉS

PROVENCE IGP Méditerranée, La Demoiselle sans Gêne 		21
Très pâle, croquant et frais, au nez de pêche		
Côtes de Provence AOC, Château La Tour Sainte-Anne Un rosé plein et charnu, au nez de fruits confits et de réglisse		26
IGP PAYS D'HÉRAULT IGP de l'Hérault, Enclos de la Croix, « Les Fraîcheurs » 	4,50	21
Infiniment gourmand et croquant en bouche		

LES VINS BLANCS

IGP, VINS DE FRANCE IGP Côtes de Gascogne, Domaine de Joÿ, « l'Esprit »	5	20
Sec et nerveux, très désaltérant, au nez de fruits exotiques et de pamplemousse		
IGP Pays d'Oc, Chardonnay, Ecoterra 	4	22
Nez de fleurs blanches et de miel		
IGP de l'Hérault, Enclos de la Croix, « La Folie » 	6	31
Fin et frais, très moelleux		
IGP de l'Hérault, Enclos de la Croix, « Blanc des Filles » 	4,80	21
Bouche fraîche, rondeur et richesse aromatique, type fruit blanc, pêche, poire		
IGP Côtes de Gascogne, Sauvignon, « Les fumées Blanches », Lurton Sec, frais et bien tendu, sur des notes de pamplemousse		22
BOURGOGNE Petit Chablis AOC, Laroche	7	37
Frais et ciselé, aux arômes de pomme et d'amande		

NOTRE SÉLECTION DU MOIS

Domaine Enclos de la Croix 	12,5cl	50cl
Rouge, Rosé, Blanc	3,50	12

LES CHAMPAGNES AOC

LES FILLES CROCHET Tradition Brut	12cl	75cl
NICOLAS FEUILLATE Brut réserve	9	45
		4 cl
Ricard		4
Martini Bianco ou Rosso		4
Porto		4
Suze		4
Americano		7
Kir cassis, pêche ou mûre		4,50
Kir royal cassis, pêche ou mûre		9

APÉRITIFS

WHISKY

J&B		4 cl
Jack Daniel's, Chivas		4,80
Glenfiddich, pur malt 12 ans		7,50
		9

BIÈRES

	25cl	50cl
1664	3,50	6,20
Grimbergen Blonde	3,70	6,90
Grimbergen Blanche	3,70	6,90

ALCOOLS, DIGESTIFS

		4 cl
Gin, Vodka, Rhum blanc, Rhum ambré		6,50
Cognac Camus/ Armagnac Samalens		7,50
Calvados Beaujours		6,50
Get 27, Get 31		6

COCKTAIL DU MOMENT

Cocktail sans alcool	4,50
Cocktail alcoolisé	8,00

BOISSONS FRAÎCHES

		33 cl
Sirop à l'eau (pêche, fraise, menthe, grenadine, citron)		2
Coca-Cola, light, zéro		3,60
Nestea Pêche		3,60
Jus de fruits : Pomme, orange, abricot, pamplemousse, fraise, poire, tomate		3,60
Orangina		3,60
Schweppes tonic ou agrumes		3,60
Limonade		3,60
Perrier		3,60
Eaux Minérales	50cl	100cl
- Vittel	3,90	7
- Badoit	3,90	7

BOISSONS CHAUDES

Café, Déca		2
Café noisette		2,50
Café crème		3,50
Chocolat chaud		3,50
Thé, Infusions		3,50
Double café		4
Cappuccino		4,50

SHOW DEVANT

Bistrot Créatif



01.49.60.61.70
www.showdevant.fr