

"Le Bistrot de l'Hoste, c'est une histoire de famille. Nous préparons des plats fait maison avec des produits frais et de saison de producteurs locaux.
Nous vous accueillons avec plaisir dans un cadre chaleureux et décontracté"

À partager

Charcuterie Filières

Petite planche 8 €
Saucisson, coppa, jambon cru ou chorizo

La Grande Planche 15 €
Saucisson, coppa, jambon cru, chorizo

La Planche Mixte 18 €
Saucisson, coppa, Jambon cru, chorizo compté, brie Truffé,
Fourme d'Ambert

La Planche Fromage 11 €
Brie Truffé, comté 15 mois, Fourme d'ambert

**E
N
T
R
É
E
S**

Pour Commencer

Escargot de clarensac à la bourguignonne Les 12 14 €
En Coquille ou en biscuit

Gravlax de Saumon 12 €
Crème de mascarpone aneth et citron vert

Shuba   7 €
Hareng, pomme de terre, carotte, betterave, oignon et mayonnaise maison

Salade Italienne 8 €/15 €
Salade verte, jambon de parme, pignon de pin, parmesan, tomates séchées et huile au basilic

Nos Formules

Formule Midi (du Mardi au Jeudi)

Entrée/ Plat ou Plat/ Dessert 16 €

Entrée/ Plat / Dessert 18 €

Formule Aioli (vendredi Midi)

Aioli + Dessert 20 €

Formule Brunch (tous les 1er Dimanche du mois)

Formule Adulte 27 €

Formule enfant (-12ans) 15 €

Les Plats

Onglet de Boeuf  +2 € 16 €
Fondue d'échalote au vin rouge, Frites maison et salade

Ravioles de la Mère Maury à la Truffe 20 €
Ravioles à la Truffe blanche d'été, crème au sel de truffe et Parmesan

Dos de saumon à l'Oseille 21 €
Saumon snacké sauce à l'oseille et petits légumes

Tagliata de Boeuf Di Manzo 24 €
Chuck flap de boeuf Angus, roquette, parmesan pignon, et pesto

Pluma de cochon Ibérique 18 €
Pluma de porc fumé au thym, sauce au thym et frites maison

Les Burgers

Burger de l'Hoste 16 €
Steak du Boucher, compoté d'oignons, bacon, cheddar
Maturé, sauce du bistrot et frites maison

Burger Poisson du Bistrot 16 €
Filet de lieu noir pané, cheddar Maturé, comcombre,
oignon rouge, salade et sauce tartare maison

**P
L
A
T
S**

Les Glaces



Coupe 1 boule 2,90 €

Coupe 2 boules  5,60 €

Coupe 3 boules 8,20 €

Les Glaces Bio : Crème caramel, Cookie, Noisette, liqueur de verveine, Pruneaux-Armagnac, Rhum-Raisin, Vanille gousse, Café

Les Sorbets Bio : Cacao et orange confite, Châtaigne marrons confits, Clémentine corse, Myrtille, Citron limoncello, Chocolat noir VALRHÔNA

L'Ardèchoise 8 €
2 boules châtaignes, crème de marrons, meringue, chantilly maison

Café liégeois 8 €
2 boules café, café noir, chantilly maison

La Clémentine glacé 10 €
2 boules clémentine corse, liqueur de clémentine MANGUIN

Les Desserts Maison

Crème Brulée  7 €

Mont-Blanc  7 €

Nougat glacé et coulis de framboise 8 €

Tiramisù de mamie Christiane 8 €

Assiette de fromage  +1 € 7 €