

Le Petit BISTROT

une histoire de goût et de passion

Au cœur de Sète, Le Petit Bistrot, c'est avant tout mon histoire... et la nôtre.

Je suis Michel Morand, Chef passionné, et ma cuisine est le reflet de mon parcours.

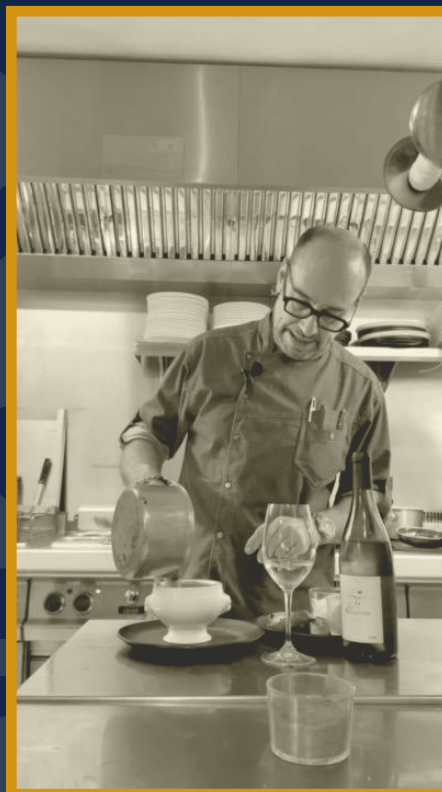
Né dans le Beaujolais, j'ai grandi entre les cuisines de mes grands-mères, où j'ai appris très tôt que cuisiner, c'est avant tout donner et partager.

Au fil des années, entre la France et l'international, j'ai construit une cuisine exigeante, guidée par une conviction simple : respecter le produit et transmettre une émotion sincère.

Aujourd'hui, au Petit Bistrot, nous revenons à l'essentiel.

Nous travaillons une cuisine entièrement faite maison, avec des produits du terroir soigneusement sélectionnés, au rythme des saisons et de nos rencontres. Chaque assiette est pensée avec précision, mais toujours avec générosité.

Au Petit Bistrot, nous ne cherchons pas seulement à vous faire bien manger. Nous voulons vous faire vivre un moment, un souvenir... une émotion.



« Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée. » — Paul Bocuse

NOS COUPS DE CŒUR & MOMENTS DE PARTAGE

Parce que la cuisine, c'est aussi des rencontres :

- » Christian Martray & Olivier Poussier
- » Pierre&Mireille Mann Mas des Caprices
- » Roger&Frederic Mezy Clos des Augustins

Et plein d'autres !

NOS PRODUCTEURS & PARTENAIRES

Nous avons à cœur de travailler avec producteurs locaux qui partagent nos valeurs :

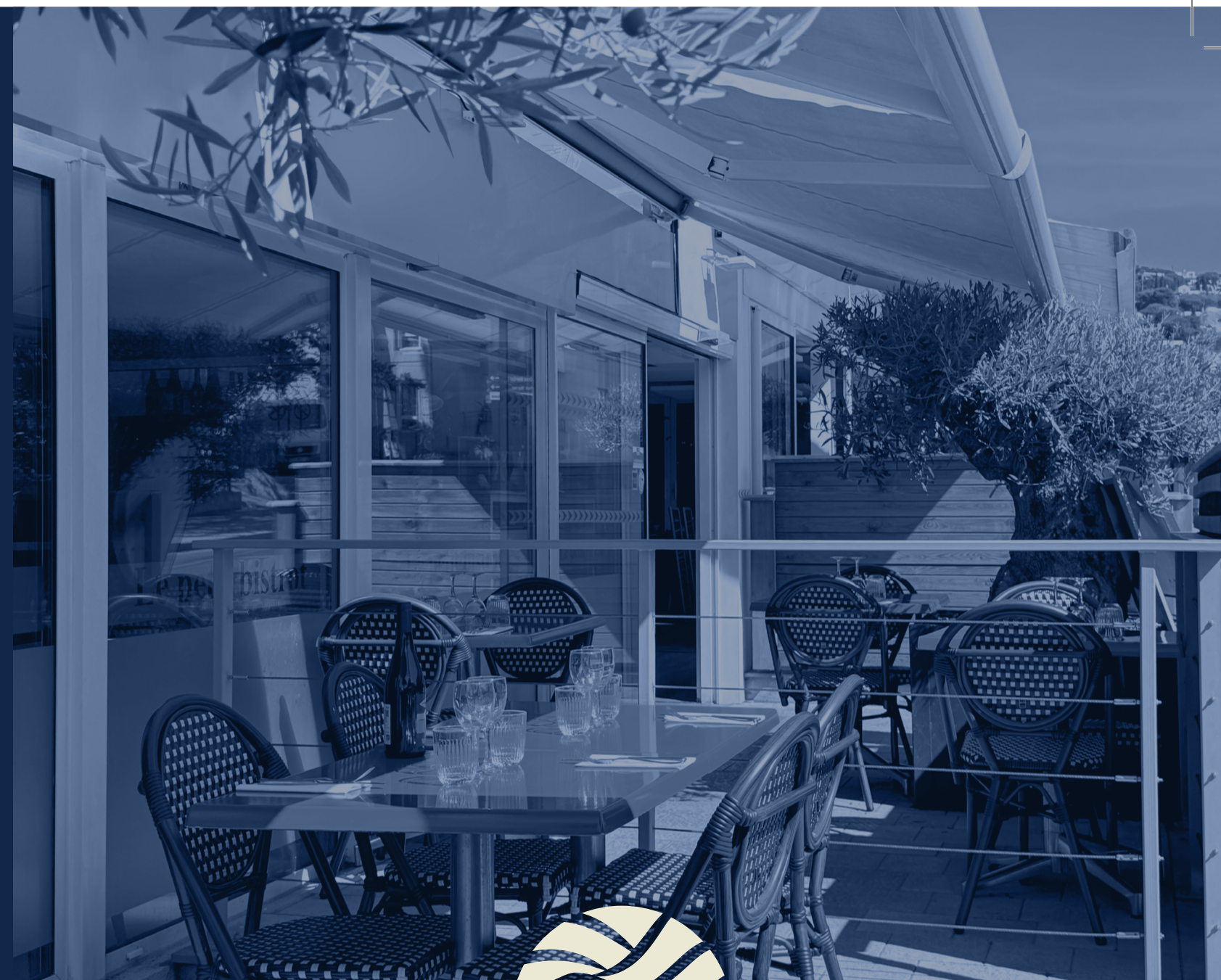
- » L'Épicerie Marine
- » Tony & Samy Isoird
- » La Pêcherie Cettoise
- » Le Ryosni II
- » La Ferme de Jaunour
- » La Cheville Languedocienne
- » Boucherie Bousquet

Scannez, notez, souriez
Votre avis compte pour nous !



Suivez-nous pour ne rien manquer !

 @lepetitbistrotsete



Le Petit BISTROT

SÈTE • CORNICHE

Le Petit Bistrot signature !

Notre fameux pot de rilette maison offert 

Nos Formules

Formule du Jour, midi et soir
Entrée + Plat + Dessert

21,90€

Menu de Saison
Voir l'ardoise

37,90€

Formule Enfant
Saucisse de Toulouse OU Filet de poisson
+ Frites OU Pâtes + 1 boule de glace

12€

Nos Entrées

Velouté de champignons, langoustine rôtie, huile de persil, éclats de noisettes	14€
6 huîtres de Bouzigues 	12€
12 huîtres de Bouzigues 	22€
Soupe de poissons de roche  	18€
Moules gratinées	18€
* Terrine de Foie gras, servi avec un Chutney de figue et de brioches  	22€
Filet de maquereau mariné au Picpoul,     caviar d'aubergine et olive noire, huile de basilic	14€

Accord mets/vins :  Villa Blanche Picpoul 6€  Sélection Chardonnay 6€

Nos Suggestions végétariennes

Tajine de légumes mijotés aux épices douces, pois chiches et herbes parfumées  22€

Nos Pâtes

Penne Rigate à la tomate et au basilic   	15,50€
Linguines aux Palourdes (huile d'olive, ail, persil, crème)    	26€

Nos Poissons

Poêlée de Gambas aux poivrons rouges, encornets et chorizo  	34€
Saint-Jacques rôties au velouté de Champagne et aux truffes  	32€

Poissons selon arrivage

Sole Belle Meunière, servie avec du riz de Camargue - les 100g   	10€
Sole grillée, servie avec du riz de Camargue - les 100g  	10€
Pavé de thon albacore mi-cuit, fondant de butternut,    fenouil confit, jus de poivron rouge rôti	27€

Accord mets/vins :  Sélection Viognier 6€  Clos des Augustins «Joseph» Chardonnay Roussanne 11€

Nos Viandes

Toutes nos viandes de Bœuf sont françaises.

Entrecôte sauce aux herbes Chimichuri - 350g	31€
Tournedos grillé sauce aux herbes Chimichuri - 350g, salade et frites	35,90€
Sauce au poivre vert 	+3€
Suprême de pintade, poire au vin rouge et au thym,     purée de panais et châtaigne, sauce au cidre	27€

Accord mets/vins :  Mas de Lunès Grès de Montpellier 6€  Mas des Caprices «Ze Fitou» 9€

Nos Desserts fait maison !

Délice à la banane caramélisée,    	11€	Glaces   / Sorbets
Crêpe soufflée à l'orange, façon Suzette   	12€	1 boule 3,90€
Fondant au chocolat, glace vanille   	11€	2 boules 7,80€
Soufflé au Grand Marnier   	12€	
Gâteau aux noix,       spirale de chocolat	11€	
Supplément chantilly 	3€	

Nous n'acceptons plus les chèques, merci de votre compréhension.
Prix nets - Service compris

* en souvenir de notre ami Laurent REY

Les 14 allergènes majeurs - 14 major allergens

