

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 :

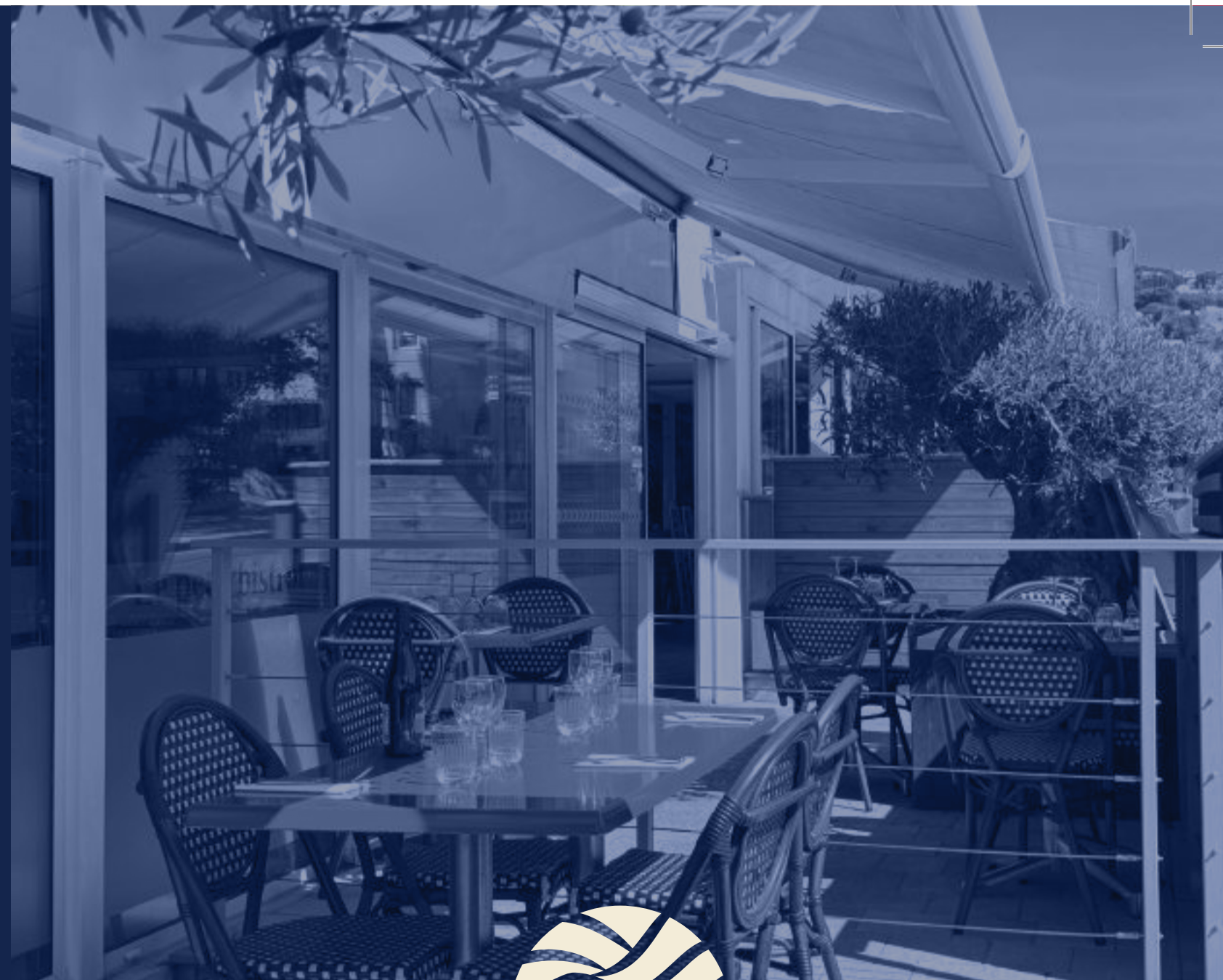
- » L'Épicerie Marine
- » Tony & Samy Isoird
- » La Pêcherie Cettoise
- » Le Ryosni II
- » La Ferme de Jaunour
- » La Cheville Languedocienne
- » Boucherie Bousquet

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
1 verre de vin (Domaine Coste Moynier)

24,90€

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

6 huîtres de Bouzigues		12€
12 huîtres de Bouzigues		22€
12 palourdes de l'étang		19€
Salade Petit Bistrot : crevettes au thym sur un méli-mélo de quinoa au basilic		16€
Salade aux petits coquillages parfumés curry et lamelles de saumon fumé		18€
Soupe de poissons de roche		18€
Moules gratinées		18€
* Terrine de Foie gras mi-cuit, servi avec un Chutney de figue et brioche		22€

Nos Suggestions végétariennes

Risotto crémeux aux légumes, relevé de parmesan et d'huile d'olive vierge		22€
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€

* en souvenir de notre ami Laurent REY

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

Nos Poissons

Poêlée de Gambas aux poivrons rouges, encornets et chorizo		34€
Saint-Jacques rôties au velouté de Champagne et aux truffes		32€
Moules de Bouchot à la crème (en saison)		18€

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€

Nos Viandes

Toutes nos viandes de Bœuf sont françaises.

Souris d'agneau «basse température», sauce Sichuan, légumes de saison		31€
Entrecôte sauce aux herbes Chimichuri - 350g		31€
Tartare haché minute, salade et frites		27€
Tournedos grillé sauce aux herbes Chimichuri - 350g, salade et frites		35,90€
Tournedos au poivre vert, carottes confites et frites		38,90€
Tournedos poivre Mignonette, frites		38,90€

Nos Desserts

fait maison !

Assiette du fromager
9€
LOU PASTROU

Crème caramel		7,90€
Crêpe soufflée à l'orange, façon Suzette		12€
Fondant au chocolat		11€
Salade de fruits frais		8€
Soufflé au Grand Marnier		12€
Tarte Amandine aux poires		8,90€
Supplément chantilly		3€

Glaces

1 boule		3,90€
2 boules		7,80€

Sorbets

1 boule		3,90€
2 boules		7,80€

Les 14 allergènes majeurs - 14 major allergens

Gluten	Crustacés	Oeufs	Poisson	Lait	Noix	Céleri	Moutarde	Sésame	Soja	Lupin	Arachide	Sulfites	Mollusques
Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Milk	Tree nuts	Celery	Mustard	Sesame	Soya	Lupin	Peanuts	Sulphites	Molluscs