

## ***Bistrot des Victoires***

Auteur : Nicolas Piaia

---

### Menu :

#### ***Nos Salades Géantes :***

Salade Landaise : Salade verte avec du foie gras, du canard, et du jambon de pays.

Salade Napolitaine : Salade verte avec de la mozzarella, des tomates, du jambon de pays et des olives.

Salade Océane : Salade verte avec du saumon, des crevettes, des calamars, de la mayonnaise et des carottes.

Salade Fermière : Salade verte avec du poulet, du maïs, des tomates, des œufs durs et de la sauce à la moutarde à l'ancienne.

Salade Occitane : Salade verte avec des carottes râpées, du céleri, des tomates, du chou rouge, du concombre et du maïs.

#### ***Nos Plats :***

Poulet basquaise : plat composé avec du poulet, du jambon, des poivrons, des tomates et du piment.

Moules Charentaises : moules cuisinées avec des échalotes, de l'ail, des épices, des œufs, de la crème et du vin blanc.

Galette Bretonne : crêpe salée avec du jambon, du fromage, et un œuf.

Quiche Lorraine : tarte avec de la crème fraîche, du lait, des œufs et des lardons.

Gratin Dauphinois : pommes de terre cuites avec de la crème fraîche, du lait et des épices.

Bouillabaisse : soupe avec différents poissons, des coquillages, de la tomate, de la moutarde et des jaunes d'œuf.

Tartiflette : pommes de terre avec des lardons, du reblochon fondu (fromage), des oignons et des lardons.

Ratatouille : des aubergines, des courgettes, des poivrons, des oignons, des tomates et de l'ail, cuit pendant longtemps.

Hachis Parmentier : de la viande hachée et de la purée maison avec du fromage.

#### ***Nos Desserts :***

Profiteroles : pâte à chou remplie avec une boule de glace, recouverte de chocolat fondu.

Crème brûlée : Elle est composée de jaune d'œufs, de sucre, de vanille et de caramel.

Fondant au chocolat : gâteau au chocolat avec, à l'intérieur du chocolat fondu.

Café gourmand : café accompagné de petits biscuits, d'une mini crème brûlée, d'une boule de glace et d'un mini fondant au chocolat.

