



Menu du Bistro du Rohan

24 euros Entrée / Plat / Dessert
21 euros Entrée+Plat ou Plat+Dessert

Du Mercredi 23 Septembre au Dimanche 27 Septembre 2026

Menu proposé uniquement au Bistro du Rohan,
Le Bistro est ouvert hors jours fériés : le mercredi midi,
du jeudi au samedi midi et soir, le dimanche midi.

Salade gourmande (magret, lardons, comté)

ou

Terrine d'églefin, crevettes roses et cerfeuil

ou

Terrine de foie gras de canard
(avec un supplément de 5 Euros)

ou

Sauté de cochon sauce moutarde, pommes grenailles

ou

Merlu au beurre blanc, légumes du moment

ou

Demi -magret de canard, sauce forestière
(avec un supplément de 5 Euros)

ou

Crumble aux figues

ou

Bûchette glacée mangue et framboise

Viandes d'origine France

A la carte : Entrée : 9 euros - Plat : 15 euros- Dessert : 9 euros – Fromages : 9 euros

Nos plats peuvent contenir des traces des 14 allergènes alimentaires. Voir au dos.

Toute modification dans le menu entraîne une tarification à la carte.

Nos tarifs sont exprimés en Euros Toutes Taxes Comprises, service compris, boissons non comprises

Les moyens de paiement acceptés : espèces ou carte bancaire.

Les chèques ne sont pas acceptés.

Ce menu peut être modifié en fonction de nos approvisionnements – Menu édité le 23 Septembre 2026

Liste des Allergènes dans nos plats

N° Allergènes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Plats														
Salade gourmande	X	X			X	X		X	X		X		X	
Terrine d'églefin	X	X	X		X	X	X	X	X		X		X	
Terrine de foie gras	X	X			X	X		X	X		X		X	
Sauté de cochon	X	X				X		X	X		X		X	
Merlu	X	X	X				X		X					
Magret de canard	X	X						X	X		X			
Crumble figue	X	X			X				X					
Bûche glacée	X	X			X				X					

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), et produits à base de ces céréales.
2. Fruits à coques(amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.
3. Crustacés et produits à base de crustacés.
4. Céleri et produits à base de céleri.
5. Œufs et produits à base d'oeufs.
6. Moutarde et produits à base de moutarde.
7. Poissons et produits à base de poissons.
8. Soja et produits à base de soja.
9. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
10. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Lupin et produits à base de lupin
13. Arachides et produits à base d'arachide
14. Mollusques et produits à base de mollusques

Nous informons notre aimable clientèle que compte tenu de la configuration de notre cuisine des traces de tous les allergènes peuvent être présentes dans tous nos plats.