

BISTROT GORKI

RESTAURANT - CAFÉ - BRAISE & VIN



Servi uniquement le soir,
les samedis et jours
fériés

ENTREES

DECLINAISON DE TOMATES ★

Vinaigrette basilic et noix, crumble au Bleu d'Auvergne

9€

CANNELONI DE COURGETTES ★

truite gravlax et ricotta

9€

TARTARE DE BOEUF DU GORKI

Saveur d'Asie, sauce hoisin, mirin, sésame, coriandre

12€

PLANCHE GORKI A PARTAGER (2 Pers) ★

Sélection de charcuteries, Fromages du Buron, Foie-gras, pickles...

18€

NOS PLATS - VIANDES AU BARBECUE - POISSON & VEGGIE

VIANDE DU MOMENT (Selon arrivage du Boucher)

Rösti de pommes de terre à la tomme , Sauce Bleu d'Auvergne ou Sauce au Poivre Rouge de Kampot

17€

FAUX-FILET DE BOEUF

Rösti de pommes de terre à la tomme , Sauce Bleu d'Auvergne ou Sauce au Poivre Rouge de Kampot

20€

FILET DE BOEUF

Rösti de pommes de terre à la tomme , Sauce Bleu d'Auvergne ou Sauce au Poivre Rouge de Kampot

25€

ENTRECOTE DE BOEUF

Rösti de pommes de terre à la tomme , Sauce Bleu d'Auvergne ou Sauce au Poivre Rouge de Kampot

23€

BEIGNETS DE LEGUMES D'ETE

Caviar d'aubergines fumées, légumes confits et crudités

14€

PECHE DU MOMENT ★

Riz basmati, crème de concombre raifort et beurre au thé fumé

17€

HAUT DE CUISSE DE POULET ★

Poulet grillé, mariné à l'ail, gingembre, soja, sauce aux poivrons et noix de cajou, potatoes maison cajun

15€

LE PASTOR DE LA VEGA - INSPIRATION DU MEXIQUE ★

Porc fermier d'Auvergne mariné à la graine de Roucou, herbes fraîches, légumes, cantal et pain
boulanger pita , potatoes maison cajun

15€

DESSERTS ET FROMAGES

TARTELETTE AUX CHOCOLATS, sorbet artisanal ★

ENTREMETS AUX FRUITS ROUGES-MASCARPONE sorbet artisanal ★

LE DESSERT GORKI "Création du Moment " ★

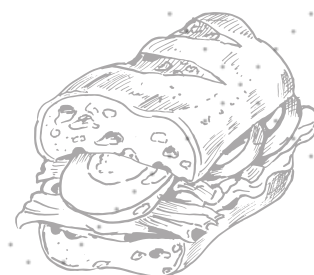
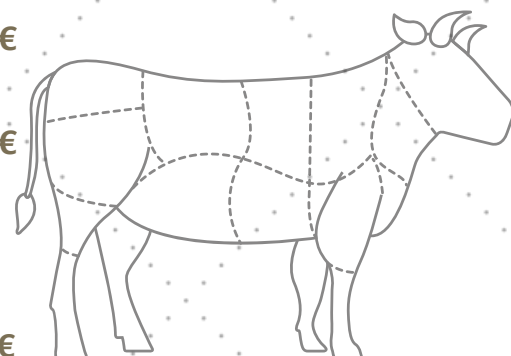
ASSIETTE DE FROMAGES D'AUVERGNE - Fromagerie "Le Buron"

9€

9€

9€

9€



MENU ENFANT 9€

Poulet Grillé / potatoes maison
et glace artisanale



BISTROT GORKI

RESTAURANT - CAFÉ - BRAISE & VIN



Served only in the evenings, saturday and holyday

VIANDE DE BOEUF
SELECTIONNEE
PAR LE DOMAINE DES CHEFS

STARTERS

TOMATOES DECLINAISON ★

basil vinaigrette sauce, with nuts, and blue cheese crumble.

ZUCCHINI CANNELONI ★

Trout gravlax with ricotta

BEEF TARTAR OF THE GORKI ★

Asian flavor, hoisin sauce, mirin, sesame, coriander

GORKI BOARD TO SHARE (2 Pers) ★

Sélection of delicatessen, Cheese from the Buron, Foie-gras, pickles...

DISHES - GRILLED MEAT - FISH & VEGGIES

MEAT OF THE MOMENT (according to availability)

Served with rosti potatoes with fresh Tomme, Auvergne Blue Cheese or Kampot red pepper sauce

SIRLOIN STEAK

Served with rosti potatoes with fresh Tomme, Auvergne Blue Cheese or Kampot red pepper sauce

BEEF FILET

Served with rosti potatoes with fresh Tomme, Auvergne Blue Cheese or Kampot red pepper sauce

ENTRECOTE OF BEEF

Served with rosti potatoes with fresh Tomme, Auvergne Blue Cheese or Kampot red pepper sauce

BEIGNETS OF SUMMER VEGETABLE

Caviar of smoked eggplant, vegetable confits and raw veggie

FISH OF THE MOMENT (according to availability) ★

Basmati rice, cucumber horse radish cream and smoked tea butter

CHICKEN THIGH ★

Grilled chicken, marinated with garlic, ginger, soy and bell pepper sauce, cashew nuts and spicy potatoes

LE PASTOR DE LA VEGA - MEXICAN INSPIRATION ★

Pulled pork sandwich marinated in roucou (watercress) seeds, fresh herbs, cantal cheese, with pita bread and homemade Cajun potatoes

DESSERTS AND CHEESE

CHOCOLATE TARTELETTE, artisanal sorbet ★

RED FRUITS DESSERT WITH MASCARPONE, artisanal sorbet ★

THE GORKI DESSERT "creation of the moment" ★

CHEESE SELECTION FROM AUVERGNE - Fromagerie "Le Buron"

9€

9€

12€

18€

17€

20€

25€

23€

14€

17€

15€

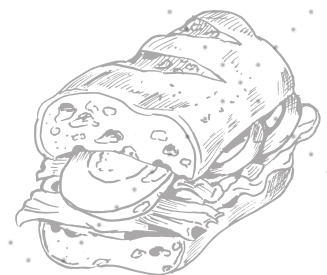
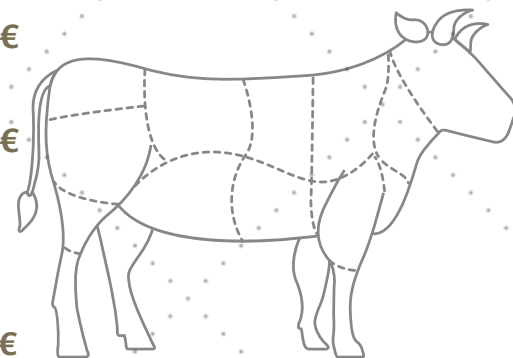
15€

9€

9€

9€

9€



Children's Menu 9€
Grilled Chicken/House potatoes/
artisanale ice cream



VIANDE DE BOEUF
SELECTIONNEE
PAR LE DOMAINE DES CHEFS

MENU GORKI 29€

Servi le soir uniquement

ENTREES AU CHOIX

DECLINAISON DE TOMATES

Vinaigrette au basilic et à la noix , crumble au bleu d'Auvergne

CANNELONI DE COURGETTES

Truite en gravlax et ricotta

TARTARE DE BOEUF DU GORKI (suppl +3€ dans le menu)

Saveur d'Asie, sauce hoisin, mirin, sésame, coriandre

PLATS AU CHOIX

VIANDE DU MOMENT (Selon arrivage du Boucher)

Rösti de Pommes de terre à la tomme, sauce Bleu d'Auvergne ou sauce au Poivre Rouge de Kampot

PECHE DU MOMENT

Riz basmati, crème de concombre raifort et beurre au thé fumé

HAUT DE CUISSE DE POULET

Poulet grillé, mariné à l'ail, gingembre, soja, sauce aux poivrons et noix de cajou, potatoes maison cajun

LE PASTOR DE LA VEGA -Inspiration du Mexique

Porc fermier d'Auvergne mariné à la graine de Roucou, herbes fraîches, légumes , cantal et pain
boulanger pita, potatoes maison

BEIGNETS DE LEGUMES D'ETE

Caviar d'aubergines fumées, légumes confits et crudités

ENTRECOTE DE BOEUF (suppl +5€ dans le menu)

Rösti de Pommes de terre à la tomme, sauce Bleu d'Auvergne ou sauce au Poivre Rouge de Kampot

FAUX-FILET (suppl +3€ dans le menu)

Rösti de Pommes de terre à la tomme, sauce Bleu d'Auvergne ou sauce au Poivre Rouge de Kampot

FILET DE BOEUF (suppl +7€ dans le menu)

Rösti de Pommes de terre à la tomme, sauce Bleu d'Auvergne ou sauce au Poivre Rouge de Kampot

DESSERTS ET FROMAGES AU CHOIX

TARTELETTE AUX CHOCOLATS , sorbet artisanal

ENTREMETS AUX FRUITS ROUGES-MASCARPONE sorbet artisanal

LE DESSERT DU GORKI "Création du Moment "

ASSIETTE DE FROMAGES D'AUVERGNE - Fromagerie "Le Buron"

Merci de nous indiquer toutes allergies ou contraintes alimentaires lors de la prise de commande

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque)

Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.

Prix net, Tva comprise