

la gazette du Bistrot

le vendredi 2 mars 2017

Soirée Barbaquologie

Tous les 1^{ers} vendredis de chaque mois.

Christian, notre Chef & Barbaquologue, a sélectionné pour vous des viandes uniques à découvrir seul ou entre amis, sur le principe d'une table d'hôtes.

Dans ce dîner, vous y découvrirez les différentes races de bœuf, les morceaux choisis ainsi que les différentes cuissons adaptées à chaque morceau.

VENDREDI 2 MARS

Dîner spécial avec 2 verres de vins, eau minérale et café,
à 49€ par personne.

Notre dîner Barbaquologie

L'autre métier du boucher :

la charcuterie Notre Sélection en planchette et à la bonne franquette.

* * *

500gr. de différentes pièces de bœuf :

Charolais, Angus, Black Angus, Blonde de galice, Simmental...

selon la maturation et l'arrivage

accompagnées de nos sauces poivre-vert, échalotes, béarnaise Maison
et garniture du moment.

* * *

L'assiette gourmande du pâtissier.

Réservations uniquement sur www.BistrotModerne.com

Retrouvez-nous toutes informations complémentaires sur la page Facebook
de cet événement.

**Bistrot
Moderne**
CRÉATEUR DE TRADITIONS

3 RUE DU MARAIS VERT - 67000 STRASBOURG

OUVERT cette semaine le MIDI du LUNDI au SAMEDI
& le SOIR du MARDI au SAMEDI

Réservez sur notre site ou au +33 (0)3 88 232 177
www.BistrotModerne.com

