

# Bistro

## Entrées

Assiette de jambon basque  
Et guindillas (100g)  
Plate Bayonne ham and guindillas  
24<sup>€</sup>

Foie gras poêlé sur une pâte à raviole aux  
cèpes, pomme verte,  
émulsion parfumée à la truffe  
Pan-fried Foie gras on a ceps raviole's  
pasta, green apple, truffle perfumed  
emulsion  
30<sup>€</sup>

Encornets farcis et snackés,  
caponata, chorizo,  
crème de riz à la "Valencienne"  
Roasted and stuffed squid,  
caponata, chorizo,  
rice Valencienne's cream  
27<sup>€</sup>

Cassolette d'escargots gratinés au  
beurre d'ail et tomate acidulée  
Gratin snail casolette with garlic butter  
and acidulated tomato  
21<sup>€</sup>

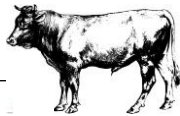
Cuisses de grenouilles en  
persillade, mousseline de  
choux fleurs  
Parsley frog legs,  
cauliflower mash  
22<sup>€</sup>

Planche de fromages,  
pain & condiments  
Cheeses board with  
bread & condiments  
30<sup>€</sup>

Fine tranche de poisson pays mariné à la  
vinaigrette aux agrumes et poivres Timut  
Slice marinated local fish with citrus  
vinegrette, Timut pepper  
25<sup>€</sup>

Salade de chèvre chaud, betterave  
Vinaigrette miel/citron  
Warm goat cheese salad, beetroot,  
Honey/lemon dressing  
26<sup>€</sup>

Tartare de thon jaune, écrasé  
d'avocat, sésame et sauce soja  
Yellow tuna tartare, crushed  
avocado, sesame and soy sauce  
25<sup>€</sup>



## Plats

Crevettes géantes grillées aux piments  
d'Espelette, riz coco et vierge mangue  
Grilled giant shrimp with Espelette peppers,  
coconut rice and virgin mango  
48<sup>€</sup>

Filet de boeuf "Rossini"  
Foie gras, sauce truffée  
Beef tenderloin in "Rossini" style  
Foie gras, truffle sauce  
52<sup>€</sup>

Cuisse de canard confit maison,  
garniture bourgeoise, condiments échalotes et porto  
Home-made duck left confit, bourgeoisie topping,  
shallots and porto condiments  
29<sup>€</sup>

Boudin noir risolé  
Pomme cuite et crue  
Blood sausage  
Potato purée and fresh apple  
28<sup>€</sup>

Fish & Chips de mahi-mahi,  
condiments petits pois et sauce tartare  
Mahi-mahi Fish & Chips, peas condiments  
and tartar sauce  
28<sup>€</sup>

Souris d'agneau braisé sept heures,  
patate douce, citron, jus corsé  
Lamb shank braised during seven hours,  
sweet potato, lemon and spicy juice  
30<sup>€</sup>

Sole meunière (450g), riz pilaf,  
beurre persillé  
Sole cooked meunière style,  
pilaf rice and parsley butter  
54<sup>€</sup>

Saumon poêlé croustillant, épinards  
et asperge, sauce béarnaise  
Crispy pan-fried salmon, spinach and  
asparagus with bearnaise sauce  
34<sup>€</sup>



## Desserts

Soufflé au chocolat Pur Caraïbes  
Glace vanille  
Caraïbes chocolate soufflé  
Vanilla ice-cream  
15<sup>€</sup>  
(10 mins d'attente)

Brownie, chocolat Jivara,  
caramel salée et glace vanille  
Brownie, Jivara chocolate,  
salty caramel & vanilla  
ice cream  
15<sup>€</sup>

Semoule au lait vanillé et mangue  
fraîche, rocher coco, sorbet passion  
Fresh mango & vanilla milk semolina,  
coco rocher,  
passion fruit sorbet  
15<sup>€</sup>

Millefeuille à la vanille  
et fruits rouges,  
sorbet fraise  
Vanilla millefeuille,  
red fruits compote &  
strawberry sorbet  
15<sup>€</sup>

Les classiques profiteroles vanille,  
sauce chocolat  
Vanilla profiteroles,  
chocolat sauce  
15<sup>€</sup>



Sans Gluten  
Gluten free



Possibilité  
sans gluten  
Gluten free  
alternative

# aux amis

WINE BAR



*Vin au verre coravin*

*Wine by the glass coravin*

*Vin Blanc*

## **Puligny-Montrachet**

Domaine Belleville 2016

25€

## **Chassagne-Montrachet**

Parcellaire de Saulx 2016

35€

## **Saint-Joseph**

« Les Oliviers » Pierre Gonon 2015

30€

*Vin Rouge*

## **Margaux**

Châteaux Giscours 2011

30€

## **Morey Saint Denis**

Parcellaires de Saulx 2016

20€

## **Chambolle Musigny**

« Les Drazeyes » Domaine Belleville

25€

## **Mouton Rothschild**

Château Mouton Rothschild 2004

160€

*Vin Rosé*

## **« Les Clans »**

Château d'esclans 2017

30€