



## Nos entrées / Starters

### BOUILLON THAÏ AU LAIT DE COCO 23 €

Gingembre et feuille de Citron

*Thai Broth with coconut milk, ginger, lemongrass and kaffir lime leaves*

### MOUSSE AU BEAUFORT 24 €

Poudre de lard, céleri et oeuf poché

*Local cheese Beaufort mousse, bacon powder, celery and poached egg*

*Supplément truffes/ extra truffle 16€*

### SASHIMI DE SAUMON 23€

Soja, légumes pickles et gel pomme verte

*Salmon sashimi, soja, pickled vegetables and apple jelly*

### CHÈVRE FRAIS ET LÉGUMES 18€

Salade, vinaigrette Romesco

*Fresh goat cheese, vegetables, salad and romesco vinaigrette*

### BURRATINA ET AVOCAT 20 €

Pesto et sucrine

*Burratina cheese, avocado, pesto and little gem lettuce*

### RAVIOLE OUVERTE, CHAMPIGNONS ŒUF PARFAIT 21€

Mousse au parmesan et croûtons

*Home-made Ravioli pasta, mushrooms and slow cooked egg, parmesan cheese mousse and crouton*

### TERRINE DE FOIE GRAS ET CHUTNEY DE FRUITS 26 €

*Foie gras terrine and fruits chutney*

### SALADE DE TRUFFES FRAICHES 36 €

*Fresh truffle salad*



## Nos plats / Main course

### PLAT D'ANTOINE

*Antoine's dish*

### TATAKI DU JOUR 23 €

Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thaï  
*Tataki of the day, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce*

### GNOCCHIS MAISON 19 €

Potiron, Lard de chez Guy Gros et crème d'artichauts  
*Homemade gnocchis, pumpkin, bacon and artichoke cream*

### POISSON DU JOUR 24€

Fenouil a cru et pomme verte, croquette de polenta  
*Fish of the day, Apple and fennel salad and polenta arancini*

### FILET DE BOEUF « BISTROT » 44€

Jus de cuisson et pomme purée  
*« The bistrot » filet de boeuf, homemade jus and mash potato*

*Suplement truffes/ extra truffle 16€*

### PALERON DE VEAU, BASSE TEMPERATURE 26€

Croquette de champignons et beaufort  
*low cooked Veal, mushroom arancini,*

## LES PLATS À PARTAGER selon disponibilité

*TO SHARE according to availability*

LA CÔTE DE BOEUF pour 2 – 96 € *Roasted prime rib of beef for 2*

LA CÔTE DE VEAU pour 2 – 66 € *French veal chop for 2*

LE GIGOT D'AGNEAU pour 3 – 105 € *Leg of Lambs for 3*

Supplément garniture / *extra garnish*

6 €

Prix nets en euros service compris  
Origine des viandes : française, allemande, espagnole UE



## Nos desserts / Dessert

### ASSIETTE DE FROMAGES 13 €

*Cheese platter*

### PARFAIT GLACE – CHARTREUSE – AGRUMES – EAU CITRON 13 €

*Chartreuse parfait, citrus fruit and lemon water*

### PAIN PERDU 13€

Pain cuit au beurre, crème glacée à la vanille et caramel

*French bread and butter pudding, vanilla ice cream and toffee sauce*

### SABLE ET CRÉMEUX AU CHOCOLAT – GLACE AU FOIN 13 €

*Homemade Biscuit and chocolate posset, hay ice cream*

### POIRE RÔTIE ET CRUE – PAIN D'ÉPICES GLACE AU MIEL 12 €

*Roasted and raw pear, ginger bread and honey ice cream*

### GLACES ET SORBETS MAISON 3,5€/BOULE

Vanille, *Vanilla*, Chocolat, *Chocolate* Fruit rouge, *red berries sorbet*, Citron vert basilic, *Lime and basil*



## Allergies



**Pour toute allergie, régimes alimentaires spéciaux, merci de vous adresser à notre équipe de salle**

*If you have any request, dietary requirements or allergies please ask the chef or waiter/ess*

**N'hésitez pas à demander à notre équipe si vous avez une envie particulière**

*Do not hesitate to ask our team if you have any particular wish.*

### Sur demande 48 heures à l'avance

Bar en croûte de sel, bœuf Wellington, etc... *Salted crust Sea Bass, Wellington beef...*

### Traiteur du bistrot / The Bistrot Caterer

Une envie particulière, un dîner, commandez 24h à l'avance et on vous prépare votre dîner à récupérer au Bistrot.

Pour plus d'informations, merci de vous adresser à notre équipe de salle

A wish, a special occasion, order 24h in advance and we cook your dinner for you ready to pick up from the Bistrot

For more information please ask the waiter/ess

**Qr Code de notre site pour consulter la carte du restaurant ainsi que la vente à emporter**

