



Nos entrées / Starters

•BOUILLON THAÏ 22 €

lait de coco, gingembre et feuille de citron,
Thai Broth, Coconut milk, ginger and lemon leaves

•CROUSTILLANT D' AGNEAU CONFIT 24 €

Mélange de salade et yaourt cardamome
Slow Cooked lamb in filo pastry and Cardamom yogurt

•BURRATINA PESTO, TOMATE DE SERRES 20 €

Burratina, pesto and greenhouse tomato. Salad

•POISSON A CRU FACON CEVICHE , 23 €

légumes pickles, cacahuètes *et soja*
Ceviche style raw fish, pickled vegetables, peanut and soya

•CYLINDRE DE CHÈVRE FRAIS 19 €

Légumes grillés et vinaigrette romesco
Fresh Goat Cheese and Romesco Dressing

•TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD 26 €

Chutney de fruits de saison, gel rhubarbe
Duck's foie gras terrine, fruits chutney and rhubarb jelly

•CARPACCIO DE BOEUF DE CHEZ METZGER 25 €

Citron confit et Croquette à la Milanaise
Aged beef Carpaccio, lemon confit

•MOUSSE AU BEAUFORT ET OEUF POCHÉ 24 €

jus de viande et poudre de lard
Beaufort Mousse and Poached egg, jus and bacon powder *extra truffle 16€*

•SALADE DE TRUFFES FRAICHES 38 €

Truffles salad



Nos plats / Main course

***PLAT D'ANTOINE**

Antoine's dish

***TATAKI DU JOUR 24 €**

Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thaï

Tataki of the day, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce

***GNOCCHIS MAISON 20 €**

Façons carbonara et pousse d'épinards

Home-made gnocchi carbonara and baby spinach

***JOUE DE BOEUF CONFITE AU VIN ROUGE 26 €**

Carotte et pomme purée

Confit beef Cheek in red wine, Carrot and mashed potatoes

***POISSON DU JOUR MEUNIERE 24 €**

Salade de fenouil à cru et croquette de polenta

Fish of the day, fennel salad and polenta croustille

***RAVIOLE OUVERTE DE VEAU ET OEUF POCHE 28 €**

Mousse parmesan, croûtons et ail des ours

Slow cooked veal, poached egg and pasta sheet parmesan cheese mousse

***FILET DE BOEUF 46 €**

Salade d' herbes et risotto parmesan

Beef filet herbe salad and parmesan cheese risotto

*** CÔTE DE BOEUF pour 2 96 €**

Roasted prime rib of beef for 2

*** CÔTE DE VEAU pour 2 68 €**

French veal chop for 2



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

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

Every day we will offer you few suggestions to give you more choice

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 seabass, Wellington beef...*

Traiteur du bistrot/ The Bistrot Catterer

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

