



Nos entrées / Starters

Nem de Reblochon tiède 14 €

Bouquet de Verdurette, coulis de Romesco
Reblochon cheese spring roll, salad

La Burratina, Tomate mûre et Pesto 18 €

Burratina cheese, tomato, pesto

L'œuf et truffe d'été 22 €

Feuille de raviole, mousse d'artichaut
Egg and summer truffle, ravioli and artichoke mousse

Le Sashimi de poisson 21 €

Soja, légumes pickles
Fish sashimi, soja, pickled vegetables

Le Bouillon Thaï de Saumon 19 €

Lait de coco, feuille de citron, et Gingembre
Thai broth, coconut milk, Kaffir lime leaves, et ginger

Le Foie gras en terrine 24 €

Chutney de fruits
Foie gras terrine, fruits chutney

Nos desserts / Desserts

Vin de dessert 12cl 11 €

L'Assiette de fromages 13 €

Cheese platter

Le Pain Perdu 12 € à commander avant

Pain cuit au beurre, crème glacée à la vanille et caramel
French bread and butter pudding, vanilla ice cream and toffee sauce

Le Chocolat en texture – Foin 12 €

Crèmeux ganache, biscuit, crème glacée au Foin
Chocolate ganache, biscuit, and hay ice cream

Le dessert du jour 10 €

Lime and Basil cheesecake

Glaces et Sorbets Maison 4 € / boule

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



Nos plats / Main courses

Le Plat d'Antoine

Dish of the day

Le Tataki du jour 23 €

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

Les Gnocchis Maison 19 €

Façon Carbonara et pousses d'épinards
Homemade gnocchis, carbonara style Guy Gros bacon and spinach shoot

Le Croustillant d'Agneau Confit 22 €

Sucrine, fromage blanc parfumé à la Cardamome
Lamb crispy roll, green salad and fromage blanc, cardamom

Le Filet de Boeuf du Bistrot 39 €

Pomme Purée et jus au vin rouge
Beef filet, mash potatoe and red wine juice

Le Poisson du Marché 22 €

Fish of the day

La Côte de Boeuf pour 2 - 96 €

Roasted prime rib of beef for 2

La Côte de Veau française pour 2 - 66 €

French veal chop for 2

Supplément garniture / *extra garnish* **6 €**

Supplément Truffe d'été / *extra summer truffle* **12 €**

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

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



Côté Décoration

Christian Arnal Photographe

nous a confié quelques tableaux exposés au restaurant ainsi que des coussins

Tous ces biens sont à la vente