

Le Bistrot Chic

By Richard MOLINA, chef de cuisine

35 euros

Entrées

- ❖ Papillote de Rouget à la basquaise,
Coulis de tomate aux olives, saladine aux amandes
- ❖ Terrine de Foie Gras de canard à l'origan,
Compotée d'échalotes au Bourgogne et Espuma à la Truffe



Plats

- ❖ L'appel du Grand Large (c.f. carte de la mer)
Mitonnée de légumes de saison et mousse de crèmes
- ❖ La Planche du Boucher (c.f. carte du bœuf)
Pommes de terre grenaille rissolées & salade de mesclun
- ❖ Filet de « Gibier » poêlé au poivre de Sichuan
Caponata sicilienne aux légumes oubliés



Fromages / Desserts

- ❖ Assortiment de fromage du Maître Affineur
- ❖ Gratin de fruits frais à la gentiane,
Milkshake au fruit sorbet Cassis
- ❖ Millefeuille aux 3 chocolats,
Coulis aux amandes et glace pistache
- ❖ Assortiment de glace ou sorbet à composer



L'Appel du Grand Large

By Richard MOLINA, chef de cuisine

❖ *Daurade Royale*



22 €

❖ *Bar de Méditerranée*



22 €

❖ *Noix de Saint Jacques*



24 €

Tous nos poissons sont accompagnés de Garniture de saison

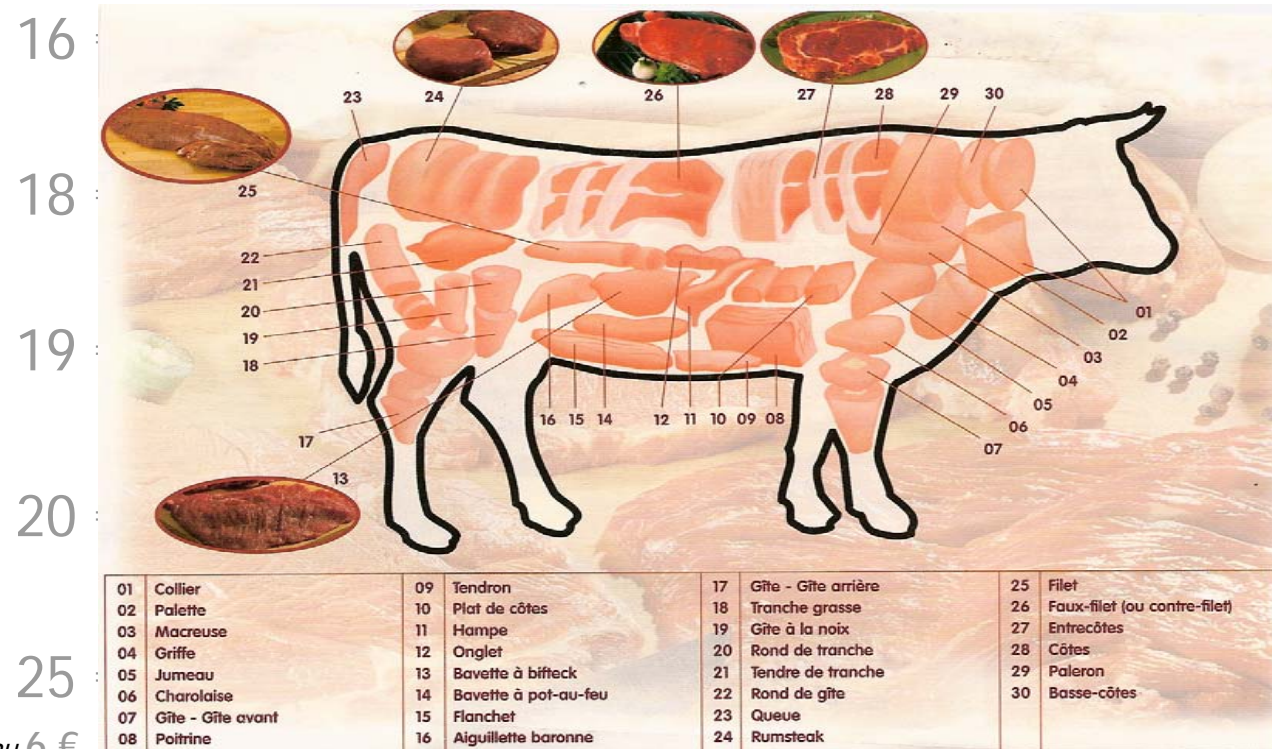
TVA & service compris -



La planche du Boucher

By Richard MOLINA, chef de cuisine

- ❖ *Bavette d'Alouau*
- ❖ *Tartare de Bœuf*
- ❖ *Pavé de Rumsteack*
- ❖ *Entrecôte*
- ❖ *Filet*
- ❖ *Côte de Bœuf* pour 2 personnes **29 €** / personne
supplément au menu 9 € / pers



supplément au menu 6 €

Toutes nos viandes bovines sont certifiées Union Européenne

Toutes nos viandes sont accompagnées Salade de Mesclun et Pomme de terre grenailles rissolées

Le Bistronome

By Richard MOLINA, chef de cuisine

28 euros

Entrées

- ❖ Papeton de foie de volaille au caramel d'épices,
Artichauts poivrade en vinaigrette
- ❖ Velouté de potiron aux écrevisses,
Crème au Cognac grand cru



Plats

- ❖ Risotto crémeux « Arborio » aux crustacés,
Salpicon et crevette rôties au Romarin
- ❖ La Planche du Boucher (c.f. carte du bœuf)
Pommes de terre grenaille rissolées et salade de mesclun
- ❖ L'appel du Grand Large (c.f. carte de la mer)
Mitonnée de légumes de saison et mousse de crèmes



Desserts

- ❖ Le fameux Fondant au chocolat du *Vieux Bistrot*
- ❖ Madeleine croquante au chocolat et miel de lavande,
Soupe de fruits rouges et caramel
- ❖ Assortiment de glace ou sorbet à composer



TVA & service compris -

Carte

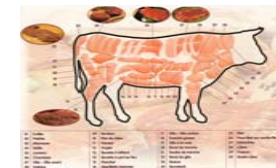
By Richard MOLINA, chef de cuisine

Entrées

- ❖ Papeton de foie de volaille au caramel d'épices, Artichauts poivrade en vinaigrette 9.50 €
- ❖ Velouté de potiron aux écrevisses, Crème au Cognac grand cru 9.50 €
- ❖ Papillote de Rouget à la basquaise, Coulis de tomate aux olives, saladine aux amandes 14.50 €
- ❖ Terrine de Foie Gras de canard à l'origan, Comptée d'échalotes au Bourgogne et Espuma à la Truffe 14.50 €

Plats

- ❖ Risotto crémeux « Arborio » aux crustacés, Salpicon et crevette rôties au Romarin 17.00 €
- ❖ Filet de « Gibier » poêlé au poivre de Sichuan, Caponata sicilienne aux légumes oubliés 24.00 €
- ❖ La Planche du Boucher (c.f. carte du bœuf) Pommes de terre grenaille rissolées et salade de mesclun
- ❖ L'appel du Grand Large (c.f. carte de la mer) Garniture de saison



Fromages / Desserts

- ❖ Assiette du Maître Affineur 8.50 €
- ❖ Le fameux Fondant au chocolat du *Vieux Bistrot* 9.00 €
- ❖ Gratin de fruits frais à la gentiane, Milkshake au fruit sorbet Cassis 9.00 €
- ❖ Millefeuille aux 3 chocolats, Coulis aux amandes et glace pistache 9.50 €
- ❖ Madeleine croquante au chocolat et miel de lavande, Soupe de fruits rouges et caramel 8.50 €
- ❖ Assortiment de glace ou sorbet à composer 7.00 €