

b

bistronome cuisine bistronomique

Coupe de champagne Pierre Callot:
Brut Blanc de Blancs Grand Cru 12cl 16 €
Brut Blanc de Blancs Grand Cru Non Dosé 12cl 16 €
Champagne cocktail 12cl 18 €
Coupe de crémant Kohll Leuck 12cl 12 €

VINS AU VERRE

Ou à la ficelle

La bte 36 € La ½ bte 19 €

Blanc		12cl	XXL
Bourgogne Aligoté, Domaine Claude Nouveau	2015	6,90 €	13,80 €
Côtes d'Auvergne AOC, Chardonnay 80g, Selia Saint Verny	2016	7,20 €	14,40 €
Côtes de Thongue «Champ des Lys» D. La Croix Belle	2015	7,20 €	14,40 €
Rosé			
Vin du Sud Ouest «La Vie en Rose» Domaine Lionel Osmin	2015	6,50 €	13,00 €
Rouge			
Puy de Dôme I.G.P., Syrah, Selia Saint Verny	2015	7,20 €	14,40 €
I.G.P Pays Hérault «Grenache» Cuvée Bistronome	2016	6,90 €	13,80 €
Bordeaux, Ch. tire Pé (A.B)	2013	7,20 €	14,40 €

...Coups de coeur de Philippe

Vin du Puy de Dôme « Le Damas Noir»	2015	44 €
Bourgogne «Chardonnay» Paul Pernot	2015	44 €

PLATS TRADITIONNELS

- Tartare de bœuf assaisonné par nos soins/frites 26 €
(Filet Américain, läerdeg gemaach mat handgeschnidde Fritten)
- Boulettes sauce tomate/frites 23 €
(Hausgemaachte Buletten an der Tomatenzooss, mat handgeschnidde Fritten)

Le menu du marché

Servi midi et soir

Maquereau mariné et caramélisé/semoule de chou-fleur mentholée
ou

Oeuf parfait/tombée de poireaux aux olives noires/parmesan

Lotte à la plancha/pissaladière/tapenade
ou

Gigot d'agneau rôti/galette de pommes de terre/salade
d'herbes aromatiques

Tarte aux quetsches/sorbet quetsche et gingembre
ou

Mousse légère au fromage blanc/framboises et streusel

2 services (entrée-plat ou plat-dessert).....	33 €
3 services (entrée-plat-dessert).....	37 €
Supplément fromage.....	10 €

ENTRÉES

- Cèpes braisés/figues/toast au lard poivré 24 €
- Chair de tourteau en lamelles d'avocats/agrumes et huile d'amande douce 27 €
- Thon rouge mi-cuit/sauce tonnato/herbes aromatiques 25 €
- Ravioles de burrata/artichauts/émulsion parmesan 23 €
- Tarte fine à la tomate/artichauts, girolles et foie gras confit/pesto 26 €

POISSONS & VIANDES

- Daurade de ligne poêlée/jus à l'anchois/pommes de terre écrasées au persil plat 31 €
- Dos de cabillaud rôti/chou-fleur et brioche perdue 34 €
- Aile de raie meunière/haricots coco, tomates et céleri/émulsion de jus de moule 32 €
- Filet de canette laqué croquant/noix, figues et poires fondantes 35 €
- Mignon de veau aux girolles/oignons doux/moutarde 37 €
- Entrecôte black Angus Irlandaise /béarnaise/frites 38 €

«Le plus de l'été»

Cochon Ibérique longue maturation comme un
stroganoff/choron/pomme purée 39 €

- Fromages fermiers affinés de chez David 15 €

DESSERTS 15 €

- Pomme comme une tatin/sorbet granny smith
- Tarte citron et framboises-cassis/sorbet citron
- Vacherin glacé à la rhubarbe/crème d'amandes
- Lingot au chocolat/crème glacée au praliné
- Dame blanche/sauce chocolat chaud/chantilly vanille
- Assortiment de sorbets et crèmes glacées de saison

VINS DE DESSERT

- Rivesaltes, vin doux naturel «Cerra» Jean Gardiès 2008 14 €
- Bonnezeaux «Secret des Vignes», Ackerman 2013 14 €
- Blanc moelleux de Rhubarbe, Crillon des Vosges 2009 10 €
- Jurançon «Foehn» Lionel Osmin & Cie 2011 10 €