

# LA CARTE BISTROT

PAR STEPHANIE LE QUELLEC  
DU LUNDI AU VENDREDI AU DEJEUNER

## *Partager... ou pas...*

Jambon Ibérique	22€
Pâté en croute DLQ	20€
Friture d'encornets, spicy mayo	20€
Croque truffe du bout des doigts	24€
Belle buratta des Pouilles, huile vierge, tomates cœur de pigeon	22€

## *Débuter...*

Jeunes pousses, vinaigrette truffée	16€
Daurade à cru, marinade croquante au gingembre	21€
Mêlée de pastèque, féta, olives et concombre, huile mentholée	19€

## *Poursuivre...*

Parmigiana d'aubergine, roquette	24€
Rigatoni liés d'une bisque onctueuse, demi-homard bleu rôti au beurre d'herbes	39€
Ossobuco de veau aux petits légumes	30€

## *Les belles pièces...*

Belle sole simplement meunière, pomme purée, épinards	58€
Pomme de ris de veau croustillante, grenobloise, jus court, cocotte de légumes du moment	52€
Belle entrecôte Normande maturée de la ferme de Clavisy, tendre salade, pomme purée <i>pour 2 personnes</i>	95€

## *Et puis...*

Fromage du moment, mesclun	14€
Glaces et sorbets « MAM »	14€
Pêches plates pochées et crues, sorbet aux herbes fraîches	17€
Tarte aux myrtilles, glace yaourt fermier aux zestes de citron vert	16€

*Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France.  
Tous nos poissons, coquillages et crustacés sont sauvages, pêchés en Méditerranée et Atlantique nord est  
Merci de nous informer de toute allergie ou de tout régime alimentaire particulier.  
Tous nos prix sont TTC*

# VINS & BOISSONS

SELECTION PAR NOTRE CHEF SOMMELIER MATTHIAS MEYNARD,  
(la carte des vins du restaurant La Scène  
est à votre disposition pour une plus vaste choix)

Les vins de Champagne	75cl	12cl
Charles Heidsieck - Brut Réserve	140€	23€
Lancelot Pienne « Cuvée Table Ronde » - Blanc de Blancs	120€	26€
2013 Louis Roederer - Brut Rosé	145€	32€

## Le tour de France en blanc

Touraine « Les Roses du Clos » - X. Frissant 2019	60€	13€
Crozes-Hermitage « Cuvée Marine » - L. Tardy 2019	80€	17€
Chablis « Croix Aux Moines » - Isabelle et Denis Pommier 2018	90€	18€
Patrimonio « Grande Expression » - Domaine Gentile 2018	115€	24€
Allemagne Riesling Kabinett - V. Kesselstatt 2018	95€	29€
Puligny-Montrachet - Jean-Marc Boillot 2018	165€	35€

## Le tour des terroirs en rouge

VDF « Mirmanda - Cibelle » - FX Demaison/D. Laporte 2019	60€	13€
Orléans « Excellence » - Clos Saint Fiacre 2018	65€	14€
Gigondas - Domaine Les Gouberts 2017	75€	18€
Autriche Burgenland - Sankt Laurent - Domaine Heinrich 2014	95€	23€
Morey-Saint-Denis - F. Feuilleux 2017	130€	29€
Saint-Estèphe - Château Haut-Marbuzet 2015	155€	34€

## La fraîcheur des vins rosés

Côtes de Provence « Whispering Angel » - Caves d'Esclans 2020	70€	14€
---	-----	-----

## Les eaux minérales et les boissons non alcoolisées

Acqua Panna, San Pellegrino (75cl), Chateldon	7€
Perrier (33cl)	5€
Alain Millat (33cl) pomme, abricot, orange, mangue, tomate, fraise	8€
Coca cola (33cl), Orangina (25cl)	6€
Expresso, décaféiné	5€
Double expresso, thé, infusion	7€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*