

LA CARTE BISTROT

PAR STEPHANIE LE QUELLEC
DU LUNDI AU VENDREDI AU DEJEUNER

Partager...

Lomo Bellota	19€
Friture d'encornets spicy mayo	20€
Croque comté truffe du bout des doigts	24€

Débuter...

Vitello tonnato, relevé d'une pointe de sauge	22€
Cœur de salade maraichère, vinaigrette truffée	16€
Tomates plein champs rôties aux herbes, velours d'aubergine	20€
Fines franches de thon rouge méditerranéen, huile vierge au Ponzu	24€

Poursuivre...

Curry rouge de grosses crevettes et petits légumes	26€
Filet de bar vapeur en écaille de légumes « fin d'été »	25€
Poitrine de volaille rôtie puis laquée d'un gel de kalamansi, cueillette de haricots verts	24€

Les belles pièces...

Belle sole simplement meunière, pomme purée, épinards	58€
Epaule d'agneau confite au zaatar, légumes tajine <i>pour 2/3 pers</i>	89€

Et puis...

Saint-nectaire fermier, mesclun	14€
Tartelette aux figues et noix	17€
Mousse chocolat intense, praliné	16€
Glaces et sorbets maison « MAM »	15€

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	120€	23€
Lancelot Pienne « Cuvée Table Ronde » - Blanc de Blancs	140€	26€
Charles Heidsieck - Brut Rosé	145€	32€

Le tour de France en blanc

Touraine « Les Roses du Clos » - X. Frissant 2019	60€	13€
Côtes du Rhône Blanc - Domaine Jamet 2019	70€	16€
Chablis « Croix Aux Moines » - Isabelle et Denis Pommier 2017	90€	18€
IGP Ile de Beauté San Armettu « Genovese » - G. Seroin 2018	95€	23€
Pinot Gris Grand Cru Hengst - Domaine Josmeyer 2015	140€	28€
Chassagne-Montrachet « Les Houillères » - S. Langoureau 2018	145€	30€

Le tour des terroirs en rouge

Vin De France « Miranda - Cibelle » - FX Demaison 2019	60€	13€
Orléans « Excellence » - Clos Saint Fiacre 2018	65€	14€
Gigondas - Domaine Les Gouberts 2017	75€	18€
Médoc - Château Layauga-Duboscq « Cuvée Renaissance » 2014	90€	21€
Italie Piémont Langhe Nebbiolo - G. Rosso 2017	95€	23€
Aloxe-Corton - Domaine Tollot-Beaut 2017	140€	29€

La fraîcheur des vins rosés

Côtes de Provence « Whispering Angel » - Caves d'Esclans 2020	65€	13€
---	-----	-----

Les eaux minérales et les boissons non alcoolisées

Acqua Panna, San Pellegrino (75cl), Chateldon	7€
Perrier (33cl)	5€
Alain Millat (33cl) ananas, pomme, pêche, 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