

LA CARTE BISTROT

PAR STEPHANIE LE QUELLEC
DU LUNDI AU VENDREDI AU DEJEUNER

Partager...

| | |
|--|-----|
| Lomo Bellota | 19€ |
| Nems de crevette aux légumes | 22€ |
| Croque comté truffe du bout des doigts | 24€ |

Débuter...

| | |
|--|-----|
| Pâté en croûte DLQ, pickles | 18€ |
| Salade maraichère, vinaigrette truffée | 16€ |
| Thon rouge, marinade soja / gingembre | 22€ |
| Velouté chaud de butternut, chantilly châtaignes | 14€ |

Poursuivre...

| | |
|--|-----|
| Aïoli de dos de cabillaud aux petits légumes | 32€ |
| Rigatoni aux cèpes et girolles, pesto de persil | 30€ |
| Milanaise de veau, roquette, risotto crémeux tomate verveine | 32€ |

Les belles pièces...

| | |
|--|------|
| Belle sole simplement meunière, pomme purée, épinards | 58€ |
| Côte de boeuf Normande Affinée 80 jours, pommes Pont-Neuf, Béarnaise <i>pour 2/3 pers</i> | 120€ |

Et puis...

| | |
|---------------------------------|-----|
| Saint-nectaire fermier, mesclun | 14€ |
| Profiteroles | 15€ |
| Poire Belle-Hélène | 15€ |
| Paris-Brest « MAM » | 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 un 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