

# VOS DEJEUNERS AU BISTROT

Ouvert pour vos déjeuners du lundi au vendredi  
Réservations par téléphone au 01 42 65 05 61

## A Partager...

Lomo Bellota 19€

Pâté en croûte DLQ, pickles 18€

Croque comté truffe du bout des doigts 24€

## Entrées...

Thon rouge à cru, huile de gingembre 26€

Fines tranches de bar, concombres au ponzu 22€

Salade douce-amère, vinaigrette truffée 16€

## Plats

Curry de lotte et belles crevettes 32€

Turbot, grenobloise, pousse d'épinard 58€

Ris de veau au sautoir, petits pois, jus court 42€

Tartare de Bœuf « au couteau », pommes frites 29€

## Desserts

Comté 36 mois, mesclun 14€

Gâteau chocolat/caramel « MAM », sorbet chocolat 15€

Parfait glacé vanille, premières fraises et jus fraise 14€

## VINS & BOISSONS

Charles Heidsieck - Brut Réserve 120€/23€ 75cl/12cl

IGP Ile de Beauté San Armettu « Genovese » - G.Seroin 2018 95€/23€

Touraine « Les Roses du Clos » - X.Frissant 2019 60€/13€

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

Acqua Panna, San Pellegrino Chateldon (75cl) 7€

Coca-cola(33cl),Orangina(25cl) 6€

Expresso, décaféiné 5€

## SEMAINIER MAI 2022

Menu du jour

49€

Entrée | Plat | Dessert

17€ | 26€ | 13€

### Lundi

Velouté d'asperges vertes infusé à la mélisse  
Poulet fermier rôti au jus, pomme purée bien beurrée  
Riz au lait vanillé, caramel onctueux à la fleur de sel

### Mardi

Saumon « à la flamme » zaatar  
Pâtes cacio e pepe, miettes de cecina  
Fines tranches d'ananas marinées au citron vert, sorbet coco

### Mercredi

Œufs mimosas, anguille fumée  
Belle quenelle de bar gratinée  
Mousse au chocolat intense, sarrasin croustillant

### Jeudi

Mêlée d'artichaut à cru, parmesan, roquette, éclats d'anchois  
Epaule d'agneau confite, carottes vichy, jus épicé  
Amandine à la rhubarbe, sorbet framboise

### Vendredi

Salade croquante  
Filet de bar, taboulé chou-fleur, beurre blanc  
Île flottante, crème anglaise vanillée