



LA CARTE BISTROT
PAR STEPHANIE LE QUELLEC
DU LUNDI AU VENDREDI AU DEJEUNER

A Partager...

Lomo ibérique 22€

Pâté en croûte DLQ, pickles 18€

Croque comté truffe du bout des doigts 19€

Débuter...

Velouté de cresson, croûtons, crème crue 20€

Tartine de champignons de Paris, cecina, roquette 22€

Saint-Jacques snackées, beurre blanc, herbes (supp. Truffe noire 8€) 24€

Plats

Rigatoni à la truffe noire 45€

Tortilla, salade 26€

Lieu noire vapeur, salsifis rôtis, hollandaise, herbes fraîches 38€

Effilochée d'épaule d'agneau, légumes d'un tajine 38€

Volaille sur coffre, jus perlé, pomme purée bien beurrée (pour 2 pers) 80€

Desserts

Comté 36 mois, mesclun 32€

Pain perdu, glace caramel 13€

Pavlova aux fruits exotiques 13€

Mousse au chocolat grand cru, glace vanille 13€

Vins & Boissons

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

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

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

Coca-cola(33cl), Orangina(25cl) 6€

Expresso, décaféiné 5€

MENU DE LA SEMAINE

Menu 49€

Entrée | Plat | Dessert 17€ | 26€ | 13€

Arancini

comté/ guanciaie

Daurade grillée

carottes mijotées, beurre blanc

Tarte au citron meringué

Sorbet aux agrumes

