

# WEEKEND

BY **l'affable**  
BISTROT

## ENTRE AMIS

Sardinillas « Gallegas » - 24  
Pata Negra Ibérica (50g) - 23  
Légumes croquants, aioli - 10  
Terrine du moment - 12  
Caviar « Kaviari » (30g) - 94

## POUR COMMENCER

Poireaux ravigote, thon rouge mariné, huile d'olive - 13  
Tomates multicolores, barratina, olives Kalamata, vinaigrette au basilic - 16  
Œufs mayonnaise, pickles, coulis d'asperge verte, croûtons à l'ail - 12  
Foie gras, condiment poire-gingembre - 24

NOTRE PLAT CANAILLE À L'ARDOISE - 2 pers

## NOS PLATS

Suprême de volaille rissolé, coulis d'herbes - 28  
Souris d'agneau confite aux fruits secs - 26  
Quenelles de cabillaud, citron confit - 24  
Bavette d'« Aberdeen Angus » - 26  
Très Belle Sole meunière (500g), jus citronné - 48

## ACCOMPAGNEMENTS

Purée maison  
Pousse d'épinard marinade « thaï »  
Haricots verts  
Embeurrée de célerie rave  
Supplément - 6

## FROMAGES - DESSERTS

Fromages affinés par Marie-Anne Cantin - 14  
Incontournable Soufflé au chocolat - 15  
Sorbet maison - 6  
Fraises, crème fouettée vanillée - 12

## COCKTAILS & BULLES

Spritz - 13  
Moscou Mule - 13  
Negroni - 13  
Pimm's - 13  
Gin Tonic - 13  
Coupe de Pol Roger - 14  
Coupe de Billecart rosé - 18

## AU VERRE - 14cl

### Rouge

Saint-Nicolas de Bourgueil - 9  
Chateau cru Godard - 10  
L'Échappée belle - 9  
Pinot Noir « Côte d'Or » - 12

### Blanc

Château Marjosse - 10  
Petit Ours Blanc - 9  
Clisson - 8  
Chablis 1er cru - 14

### Rosé

Domaine Vallon des Glauges - 9  
Minuty Prestige - 12