

WEEKEND

BY l'affable BISTROT

ENTRE AMIS

- Terrine du moment - 12
- Saint-Marcellin rôti - 14
- Pata Negra Ibérica (50g) - 23
- Sardinillas « Gallegas » - 24
- Saumon fumé, crème citron-raifort - 20
- Caviar « Kaviari » (25g) - 94

POUR COMMENCER

- Œuf mayonnaise aux herbes, salade de lentilles - 13
- Tartare de boeuf thaï au couteau, salade frisée - 14 / 28
- Salade de betteraves, féta, magret de canard fumé - 14
- Ceviche de daurade, coco, pickles - 18

NOTRE PLAT CANAILLE À L'ARDOISE - 2 pers

NOS PLATS

- Escalope de veau milanaise aux herbes - 25
- Bavette d'« Auberdeen Angus » - 26
- Souris d'agneau confite aux fruits secs - 24
- Maquereau grillé entier, sauce gribiche - 26
- Très Belle Sole meunière (500g), jus citronné - 48

ACCOMPAGNEMENTS

- Purée maison
- Pousses d'épinard marinade « thaï »
- Courgettes violon et piquillos
- Patate douce et citron confit
- (Supplément - 6)

FROMAGES - DESSERTS

- Fromages affinés par Marie-Anne Cantin - 14
- Riz au lait à la praline rose - 12
- Incontournable Soufflé au chocolat - 15
- Dessert du moment - 14
- Glaces & Sorbets maison - 8

AU VERRE - 14cl

Rouge

- Saint-Nicolas de Bourgueil - 9
- Chateau cru Godard - 10
- AOC « le Temps est Venu » - 12
- Pinot Noir « Côte d'Or » - 12

Blanc

- Château Marjosse - 9
- Anjou en Chenin - 10
- Le Moulin - 12
- Chablis 1er cru - 14

Rosé

- Domaine Vallon des Glauges - 9
- Minuty Prestige - 12

COCKTAILS & BULLES

- Fiorente Spritz - 13
- Moscou Mule - 13
- Negroni - 13
- Whisky Sour - 13
- Gin Tonic - 13
- Coupe de Pol Roger - 14
- Coupe de Billecart rosé - 22