

# Bistrot – Bar à vin

*La boutique des vins*

## Pour commencer ...

Tartare terre-mer, veau, saumon fumé	15 €
Œuf mollet croustillant, crème de petits pois	8 €
Ceviche de dorade et lèche de tigre	14 €
Burrata crémeuse, pesto maison, carpaccio tomate	13 €
Gyoza au poulet (3p) crème de parmesan	10 €
Saumon fumé par nos soins <i>Possibilité d'en commander à emporter</i>	13 €
Escargots de Bourgogne	par 6 pièces : 14 €      par 12 pièces : 27 €

## Pour suivre ...

Risotto, crème épinards, poêlée de légumes (V)	21 €
Risotto aux gambas flambées pastis, bisque de homard	28 €
Dos de saumon cuit à la plancha, curry jaune, fondue de poireaux	24 €
Filet de dorade à la plancha, sauce vierge, poêlé de légumes	25 €
Cuisse de poulet confite, moutarde à l'ancienne, pomme rôtie à l'ail	22 €
Le fameux pot au feu du chef !	26 €
Belle entrecôte Limousine 350gr, sauce au bleu, frites	38 €
Tartare de bœuf, frites, salade	22 €
Magret de canard au four, sauce miel, mousseline céleri rave	24 €
Le bleu-bleu, burger 180 g, frites (G) <i>(Pain burger, steak de bœuf haché, tomate, avocat, oignon rouge, sauce au fromage bleu maison)</i>	23 €
Supplément ou changement de garniture	6 €

*Poissons, selon arrivage.*

## Et pour finir...

(G) Présence gluten  
(V) Végétarien

Prix nets, service compris

# Bistrot – Bar à vin

*La boutique des vins*

Assiette de fromage (3 fromages)	13 €
Crêpe mille trous, miel de fleurs	8 €
Carpaccio ananas, coriandre, sorbet framboise (V)	8 €
Crème brûlée à la vanille	10 €
Moelleux au chocolat, crème Anglaise, glace vanille (G)	12 €
Notre pain perdu au caramel beurre salé et glace vanille (G)	12 €
Café ou thé gourmand	12 €
Champagne OU cognac XO gourmand	22 €
Soupe de mangue, sorbet framboise (V)	9 €

## Demandez notre formule du midi

*selon quantité disponible*

*Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + dessert du jour 25 €*

\*\*\*\*\*

**Pour vos évènements, il est possible de nous commander en version traiteur nos mets et boissons. N'hésitez pas à nous demander.**



Hormis les escargots et les frites, tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts, par notre Chef de cuisine Soufiane Hansaoui et son équipe.

\*\*\*\*

*Possibilité de privatiser le restaurant pour vos événements.*

Suivez l'actualité du restaurant sur nos pages Instagram et notre site internet.  
***Nous n'acceptons pas les chèques, carte bleu à partir de 10 €***