



BISTROT CHIC MARSEILLE

MENU DU 14 FEVRIER 2019

Apéritif OFFERT: Flute de champagne Billecart-Salmon
OU Cocktail Signature Pink Lady

Terrine de foie gras au Porto
Pain de mie toasté à la fleur de sel et chutney de poire
OU

Variation autour du thon
Nem, tartare, tataki

Saint Jacques juste snackées
Pulpe de légumes racines et ail noir, noisette poivre & sel,
jus court au poivre Timut

OU

Selle d'agneau en croûte d'olive noire
Risotto d'épeautre du Mont Ventoux, tomates confites,
jus court au romarin

Sphère choco-poire caramélisée au piment d'Espelette
et fèves tonka, coulis de framboise

OU

Tarte au citron déstructurée
Crumble spéculoos, meringue à l'italienne

60 EURO PAR PERSONNE

SUPPLÉMENT FROMAGE 8 EURO PAR PERSONNE

BISTROT CHIC

MARSEILLE



VINS & CHAMPAGNES

VINS BLANCS

Côte du Rhône Villages, La Nerthe (6 EUR le verre, 30 EUR la bouteille)
Chablis, Domaine La Manufacture (7 EUR le verre, 40 EUR la bouteille)
Vin de Pays d'Aix, Villa Minna 2012 (8 EUR le verre, 45 EUR la bouteille)
Sancerre, Domaine Vacheron (8 EURO le verre, 45 EURO la bouteille)
Châteauneuf du Pape, Château La Nerthe (70 EUR la bouteille)

VINS ROUGES

Crozes Hermitage, Domaine Saint Clair (6,5 EUR le verre, 35 EUR la bouteille)
Saint Joseph, Domaine des Chênes (7 EUR le verre, 40 EUR la bouteille)
Haut Médoc, Château Corconnac (7 EUR le verre, 40 EUR la bouteille)
Bordeaux Saint Julien, Moulin de la Rose (65 EUR la bouteille)
Châteauneuf du Pape, Château La Nerthe (70 EUR la bouteille)

CHAMPAGNE BILLECART-SALMON

Cuvée Brut Réserve (79 EUR la bouteille)
Cuvée Brut sous Bois (119 EUR la bouteille)
Cuvée d'exception Saint Hilaire, millésime 1999 (379 EUR la bouteille)

DIGESTIFS 9 EUR

Ratafia de Marseille
Vespetro de Provence
Poire Williams
Rhum Diplomatico

POSSIBILITE ACCORD METS & VINS A 20 EURO PAR PERSONNE
AVEC 3 VERRES DURANT LE DINER