

Bistrot Chic

Marseille

31 décembre 2019



Oeuf cocotte, copeaux de truffe noire,
crème aux épices et caramel de Xérès

Carpaccio de loup, chutney de mangue, fruit de la passion,
grué de cacao et pousses de moutarde

Raviole de joue de bœuf confite et foie gras,
perles de légumes, bouillon façon thaï

Saint Jacques juste snackée, pulpe de légumes racine et ail noir,
noisette poivre & sel, jus court

Médailillon de veau romarin-lavande, poêlée champêtre,
cromesquis à la confiture d'oignon, sauce demi-glace à la lie de vin

Fromage de chèvre frais, jeunes pousses, vinaigrette truffe et framboise

Champagne Gourmand : Palet chocolat, poire confite, caramel beurre salé,
meringue café et fève Tonka + coupe de Champagne Billecart-Salmon

95€ par personne

+25€ avec accord Mets & Vins (3 verres)



Bistrot Chic

Marseille

December 31st, 2019

Boiled-egg, black truffle chips,
cream with spices and Xérès sherry caramel

Sea bass carpaccio, mango chutney, passion fruit,
crunchy cocoa grué and mustard young growths

Beef cheek ravioli with Foie Gras,
vegetables pearls, Thaï style bouillon

St. Jacques just snacked, old vegetables pulp and black garlic,
roasted hazelnuts and meat juice

Medallion of veal with rosemary and lavender, seasonal mushrooms,
cromesquis with onion jam, demi-glace wine sauce

Fresh goat cheese, tender sprout salad, truffle & raspberry vinaigrette

Champagne Gourmand : Candied pear on a disc of chocolate, salted caramel,
Tonka bean and coffee meringue + glass of Champagne Billecart-Salmon

95€ per person

+25€ with wine combination (3 glasses)



Bistrot Chic

Marseille

31 décembre 2019

Apéritifs/Digestifs

COCKTAILS - TARIF UNIQUE 9 EURO

- Maï Tai (rhum, cointreau, citron, sucre de canne, orgeat)
- Sweet Vodka (vodka, fraise, basilic, citron, sucre de canne)
- Amaretto Sour (Amaretto, citron, sucre de canne, blanc d'oeuf)
- Americano (Campari, Martini rouge, citron, eau gazeuse)

CHAMPAGNE BILLECART-SALMON

Cocktail Signature Pink Lady (rose, litchi, pamplemousse) - 14 EURO

- Brut Réserve - 12 EURO / 79 EURO LA BOUTEILLE
- Brut Rosé - 16 EURO / 99 EURO LA BOUTEILLE
- Brut sous Bois élevé en fût de chêne - 119 EURO LA BOUTEILLE
- Cuvée d'Exception Saint Hilaire 1999 - 399 EURO LA BOUTEILLE

WHISKY & RHUM

- Oban / Talisker - 12 EURO
- Nikka - 14 EURO
- Diplomatico - 12 EURO
- Zaccapa 23 ans - 15 EURO

Bistrot Chic
Marseille
31 décembre 2019



Carte des vins

LES BLANCS

Sancerre 100% Sauvignon - 45 EURO LA BOUTEILLE

Côtes de Provence, Clarendon 100% Rolle - 45 EURO LA BOUTEILLE

Condrieu 100% Viognier (2018) - 75 EURO LA BOUTEILLE

Meursault 100% Chardonnay (2017) - 75 EURO LA BOUTEILLE

Puligny Montrachet 100% Chardonnay (2017) - 80 EURO LA BOUTEILLE

LES ROUGES

Saint Joseph 100% Syrah - 40 EURO LA BOUTEILLE

Mercurey 100% Pinot Noir (2016) - 55 EURO LA BOUTEILLE

Bordeaux Saint Julien (2013) - 65 EURO LA BOUTEILLE

Pommard 100% Pinot Noir (2017) - 75 EURO LA BOUTEILLE

Côte Rotie 100% Syrah (2017) - 90 EURO LA BOUTEILLE

Réservation obligatoire

Acompte 40€ par personne

0491556886 - la-poulenoirerestaurant@gmail.com