



# Bistrot Chic Marseille St. Valentin 2020

Terrine de foie gras mi-cuit au Porto, pain de mie toasté à la fleur de sel,  
chutney de poire au piment d'Espelette

OU

Création Terre & Mer : joue de bœuf confite, poulpe de Galice laqué,  
crème de pomme de terre à l'ail, pickles d'oignon rouge

\*\*\*

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

OU

Onglet de veau Ibérique, galette de pomme de terre au fromage de brebis,  
confiture de condiments, jus à la Soubressade Bellota

\*\*\*

Champagne Gourmand : coupe de Champagne Billecart-Salmon servie avec

Poire pochée aux épices, crumble noix-noisette,  
éclats de caramel beurre salé, glace vanille

OU

Sphère choco-manque-passion, fève de Tonka,  
coulis exotique servi chaud.

## 60€ par personne

# Bistrot Chic Marseille St. Valentin 2020



## Carte des vins

### LES BLANCS

- IGP Vaucluse, Bastide du Claux (Chardonnay) - 35 EURO
- Crozes Hermitage, Domaine St Clair (Marsanne, Roussanne) - 38 EURO
- Côtes de Provence, Domaine Gavoty (Rolle) - 45 EURO
- Sancerre, Domaine Vacheron (Sauvignon) - 45 EURO
- Condrieu, François Villard 2018 (Viognier) - 75 EURO
- Puligny Montrachet, Arnaud Germain 2017 (Chardonnay) - 80 EURO

### LES ROUGES

- Saumur Champigny, Les Roches Neuves (Gamay, Chenin) - 35 EURO
- Saint Joseph, Domaine des Chênes (Syrah) - 40 EURO
- Pic St Loup, Domaine de Cazeneuve (Grenache, Carignan) - 40 EURO
- Mercurey, Château de Chamirey (Pinot Noir) - 55 EURO
- Saint Julien, Moulin de la Rose 2013 (Cabernet, Merlot) - 65 EURO
- Pommard, Arnaud Germain 2017 (Pinot Noir) - 75 EURO

**Tous les vins peuvent être déclinés au verre  
(de 6,50€ à 12€ le verre)**

# Bistrot Chic Marseille St.Valentin 2020



## Apéritifs/Digestifs

### COCKTAILS - TARIF UNIQUE 9 EURO

- Maiï Taiï (rhum, cointreau, citron, sucre de canne, orgeat)
- Sweet Vodka (vodka, fraise, basilic, citron, sucre de canne)
- Amaretto Sour (liqueur d'amande, citron, sucre de canne)
- 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
- Irish Coffee (servi chaud) - 8 EURO
- Diplomatico - 12 EURO
- Zaccapa 23 ans - 15 EURO

# Bistrot Chic Marseille St.Valentin 2020



## Boissons sans alcool

### EAUX MINERALES

Evian, Badoit 1/2L - 4 EURO

Evian, Badoit 1L - 6 EURO

Orezza 1/2L - 5 EURO

Orezza 1L - 7 EURO

### JUS DE FRUITS ET SODAS

Coca Cola, Orangina, Schweppes, Perrier - 3,50 EURO

Jus de fruits artisanaux Emile Vergeois - 5 EURO

"Mocktail" pomme-poire-cannelle - 5 EURO

"Mocktail" abricot-pêche-grenadine - 5 EURO

### CAFES/THES

Espresso - 2,50 EURO

Thé/Infusion - 3,50 EURO