



BISTROT CHIC MARSEILLE

LA FORMULE « CHIC » (DÉJEUNER & DINER)

43 EUR

Entrée / Plat / Dessert

Votre sélection personnelle « A la Carte »

** Supplément 3 EUR avec l'entrée Foie Gras / 2 EUR avec le poisson Filet de Maigre*

L'ACCORD METS & VINS (DÉJEUNER & DINER)

62 EUR

Entrée / Plat / Dessert

Votre sélection personnelle « A la Carte » + 3 verres de vin en accord avec vos plats

** Supplément 3 EUR avec l'entrée Foie Gras / 2 EUR avec le poisson Filet de Maigre*

« CHIC » FORMULA (LUNCH & DINNER)

43 EUR

Starter / Main Course / Dessert

Your « A la Carte » personal selection

** 3 EUR extra with Foie Gras starter / 2 EUR with the Corvina fillet main course*

FOOD & WINE COMBINATION (LUNCH & DINNER)

62 EUR

Starter / Main Course / Dessert

Your « A la Carte » personal selection + 3 glasses of wine in combination with your plates

** 3 EUR extra with Foie Gras starter / 2 EUR with the Corvina fillet main course*

*Prix nets en EUR, taxes et service compris / Net prices in EUR, taxes and service included
Origine des viandes UE / Meat origin EU*

FREE WIFI Bbox-FA2ECDB9 CODE lapoulenoire
Modes de paiement CB, Amex, PAYPAL, Tickets Restaurant, Chèques Vacances, Espèces

PAIEMENT DE L'ADDITION A LA TABLE OBLIGATOIRE POUR EVITER TOUTE QUEUE AU COMPTOIR



Entrée | Starter

Terrine de Foie Gras maison au Porto | Homemade duck Foie Gras with Port wine

18€

Pain de mie toasté à la fleur de sel | Chutney de saison
Toasted brioche in olive oil | Salt flower | Seasonal chutney

*Commandez la terrine du Chef pour chez vous toute l'année à 10€ les 100G avec pain de mie offert !

Variation autour du thon | Variation around Tuna

15€

Tataki en croûte de sésame | Nem en vinaigrette exotique | Tartare en sauce soja
Tataki with sesame | Pan-fried spring rolls with an exotic marinade | Tartar with soya sauce

*Entrée déclinable en version « Plat » avec petite salade verte (25€) | Starter available as a « Main Course » with green salad (25€)

Raviole « Terre & Mer » | « Land & Sea » ravioli

15€

Poitrine de veau confite | Poulpe de Galice | Céleri rôti | Poire épices | Jus de viande corsé | Emulsion aux herbes
Candied veal brisket | Galician octopus | Roasted celery | Pear and spices | Fresh herbs emulsion

Œuf mollet façon « Champêtre » | « Country style » boiled egg

14€

Champignons de saison | Pulpe de légumes racine | Crème d'ail | Noix torréfiées | Jus court à l'huile de truffe
Seasonal mushrooms | Root vegetable pulp | Garlic cream | Roasted nuts | Meat juice and truffle oil

Tartare | Beef tartar

Nos tartares de bœuf Charolais "au couteau" | Charolais beef tartar

19€ (180g) / 23€ (300g)

Servi avec pommes de terre Grenaille et salade
Served with Grenaille potatoes and salad

Le Classique

Classic

Oignons rouges | Câpres | Cornichons | Herbes fraîches | Tabasco | Worcestershire
Red onions | Capers | Pickles | Fresh herbs | Tabasco | Worcestershire

Le Provençal

Provençal

Tomme de brebis | Eclats de noix | Oignons rouges | Câpres | Cornichons
Sheep cheese | Nutshells | Red onions | Capers | Pickles

Le Thaï

Thaï

Coriandre | Citronnelle | Mélisse | Gingembre | Vinaigrette Yuzu
Coriander | Lemongrass | Melissa | Ginger | Yuzu vinaigrette

*Cuisson « aller-retour » de votre tartare sur demande | Possibility to snack your tartar on request



Poisson | Fish

Filet de maigre cuit sur peau | Grilled fillet of corvina

Purée de panais | Tétragone | Girolles | Vinaigrette tiède au jus de volaille | Crumble de cèpes
Parsnip purée | Asian spinach | Chanterelle mushrooms | Warm dressing with poultry juice | Cep crumble

27€

Fricassée de gambas sauvage | King prawns fricassee

Wok de légumes croquants | Sauce coco citronnelle et galanga | Riz Basmati vapeur | Jeune coriandre
Wok of vegetables | Coconut lemongrass and galanga sauce | Steamed Basmati rice | Baby coriander

24€

Viande | Meat

Magret de canard IGP en croûte de pistache | Duck breast in pistachio crust

Crèmeux potimarron | Cromesquis de Sot-l'y-laisse | Noisettes poivre & sel | Confiture oignon doux agrumes | Jus corsé
Creamy pumpkin | Cromesquis with oyster meat | Roasted hazelnuts | Sweet onion and citrus jam | Gravy sauce

25€

Onglet de bœuf Ibérique | Iberian beef hanger-steak

Galette de pomme de terre aux éclats de fromage Manchego truffé | Confiture échalotte & ail noir | Jus au paprika fumé
Potato pancake with Manchego sheep cheese and truffle | Shallots & black garlic marmalade | Smoked paprika sauce

25€

Végétarien | Vegetarian

Wok façon thaï | Thaï style wok

Wok de légumes croquants | Sauce coco citronnelle et galanga | Riz Basmati vapeur | Jeune coriandre
Wok of vegetables | Coconut lemongrass and galanga sauce | Steamed Basmati rice | Baby coriander

20€

Medley de saison | Seasonal Medley

Galette de pomme de terre aux éclats de fromage truffé, poêlée de champignons, purée de panais et tétragone
Potato pancake with Manchego sheep cheese and truffle | Pan-fried mushrooms | Parsnip purée | Asian spinach

20€

Spécial Poussins | Special Kids

Mini plat « comme Papa & Maman » | Like Daddy & Mummy but in small version

Petit tartare de bœuf poêlé avec pommes Grenaille OU Petit filet de maigre, légumes & riz vapeur
Small beef steak with Grenaille potatoes OR Small corvina fillet with vegetables & steamed rice

10€



Fromage & Dessert | Cheese & Dessert

Poire pochée aux épices et sorbet chocolat | Poached pears with spices and chocolate sorbet 9€
Croustillant noix noisette | Crème vanille | Caramel beurre salé | Olives vertes confites à l'huile de vanille
Hazelnuts crumble | Vanilla cream | Caramel with sea salt | Green olives infused with vanilla oil

Crème citron parfumée au thym | Lemon cream perfumed with thyme 9€
Crumble spéculoos | Meringue moelleuse | Menthe poivrée
Speculoos crumble | Unctuous meringue | Peppermint

Fondant chocolat, cœur fruits rouges et fèves Tonka | Chocolate fondant with red fruits coulis heart 9€
Servi avec glace vanille de Madagascar
Served with Madagascar vanilla ice cream

« Baba Ivre » version exotique | Exotic rum baba 9€
Chantilly Mojito | Eclats de coco fraîche | Fruit de la passion
Mojito chantilly | Fresh coconut shards | Passion fruit

Trilogie de fromages et salade de jeunes pousses | Trilogy of cheeses and fresh salad 9€
Comté de vache | Tomme de brebis | Petit fromage de chèvre
Cow cheese | Sheep cheese | Goat cheese

Tentation Gourmande du moment (avec thé ou café) | Gourmet Temptation (with tea or coffee) 9€
Mini crème brûlée et déclinaison de pâtisseries maison
Mini crème brûlée and homemade pastries

Eau & Café | Water & Coffee

Evian, Badoit (50cL ou 1L) 4€ | 6€

Orezza (50cL ou 1L) 5€ | 7€

Expresso (Nespresso) 2,50€

Capuccino (Nespresso) 3,50€

Thé, Infusion (Palais des Thés) 3,50€

Irish Coffee (servi chaud en digestif, avec whisky Jameson) 8€