



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 la viande Agneau / 2 EUR avec le dessert Œuf*

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 la viande Agneau / 2 EUR avec le dessert Œuf*

« 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 Lamb main course / 2 EUR with Special Egg dessert*

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 Lamb main course / 2 EUR Special Egg dessert*

*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



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

Variation autour du thon | Variation of 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 | Tartare with soya sauce

Carpaccio de dorade de Méditerranée | Mediterranean sea bream carpaccio **14€**
Marinade huile d'olive citron vanille | Chutney abricot | Fleur de lavande | Grué de cacao
Vanilla lemon and olive oil marinade | Apricot chutney | Lavender flower | Cacao beans

Buratina et crémeux de petit pois | Burrata cheese and green peas cream **14€**
Menthe poivrée | Coriandre | Huile d'olive infusée au fenouil et au basilic thaï
Pepper mint | Coriander | Olive oil infused with fennel and Thai basil

Tartare de bœuf | Beef tartare

Bœuf Charolais travaillé "au couteau" | Charolais beef tartare **19€ (180g) / 23€ (300g)**
Servi avec pommes de terre Grenaille et salade verte
Served with Grenaille potatoes and green salad

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

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

Le Thaï Coriandre | Citronnelle | Mélisse | Gingembre | Vinaigrette Yuzu
Thaï Coriander | Lemongrass | Lemon balm | Ginger | Yuzu vinaigrette

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



Poisson | Fish

Filet de loup à la plancha | Grilled sea bass filet 25€

Risotto d'épeautre bio | Légumes d'été en caponata | Sauce vin blanc | Coulis d'herbes fraîches
Organic spelt risotto with summer vegetables | White wine sauce | Fresh herb coulis

Fricassée de gambas sauvage | King prawns fricassée 25€

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

Variation autour du thon version XL | XL Tuna Variation 25€

Tataki en croûte de sésame | Nem en vinaigrette exotique | Tartare en sauce soja | avec petite salade verte
Tataki with sesame | Pan-fried spring rolls with an exotic marinade | Tartar with soya sauce | with small green salad

Viande | Meat

Carré d'agneau IGP en croûte d'amande | Roasted rack of lamb in almond crust 27€

Aubergines façon Tian Provençal | Tomates confites | Jus court au romarin
Provençal eggplant parmigiana | Pickled tomatoes | Meat juice with rosemary

Filet de bœuf et son croustillant de joue confite | Beef tenderloin and beef cheek pastilla 25€

Pulpe de pomme de terre | Brunoise de carotte au cumin | Compotée condiments et ail noir | Jus court au Porto
Potato pulp | Carrot brunoise with cumin | Condiments purée and black garlic | Port wine sauce

Végétarien | Vegetarian

Wok façon thaï | Thai style wok 20€

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

Spécial Poussins | Special Kids

Mini plat « comme Papa & Maman » | Like Daddy & Mummy but in small version 10€

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



Fromage & Dessert | Cheese & Dessert

Œuf Signature Special Signature Egg	11€
Chocolat blanc Coulis de framboise Citron confit Poivre de Sumac Croustillant céréale et noisette Fruits rouges White chocolate Raspberry coulis Candied lemon Sumac pepper Cereal and hazelnut crisp Red fruits	
Crème citron & basilic Lemon & basil cream	9€
Crumble verveine mélisse Meringue moelleuse Verbena and lemon balm crumble Soft meringue	
Fondant chocolat, cœur abricot miel romarin Chocolate fondant with apricot and honey heart	9€
Servi avec glace vanille de Madagascar Served with Madagascar vanilla ice cream	
Mille-feuille revisité Restyled Mille-feuille	9€
Crème pistache Cerises confites au sureau Pistachio cream Confit of cherries with elderberry	
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€