



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 Lotte / 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 le poisson Lotte / 2 EUR avec le dessert Œuf*

« CHIC » MENU (LUNCH & DINNER)

43 EUR

Starter / Main Course / Dessert

Your « A la Carte » personal selection

** 3 EUR extra with Foie Gras starter / 2 EUR with Monkfish 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 Monkfish 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

Tataki d'encornet | Squid tataki 15€
Chou Pak Choy | Haricots Mungo | Confiture de condiments | Vinaigrette Thaï
Pak Choy cabbage | Mungo beans | Condiments' marmalade | Thai style dressing

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

Poisson | Fish

Lotte rôtie | Roasted monkfish 27€
Pulpe de pomme de terre | Céleri rôti | Poireaux à l'étuvée | Bisque de crustacé | Emulsion vanille | Crumble café
Potato pulp | Braised leeks and celery | Crustacean bisque | Vanilla emulsion | Coffee crumble

Fricassée de gambas sauvages | King prawns fricassee 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 | Tartare with soya sauce | with small green salad

Tataki d'encornet version XL | XL Squid tataki 25€
Chou Pak Choy | Haricots Mungo | Confiture de condiments | Vinaigrette Thaï | avec petite salade verte
Pak Choy cabbage | Mungo beans | Condiments' marmalade | Thai style dressing | with small green salad



Viande | Meat

Filet de canette aux éclats de pistache | Duckling filet in pistachio crust **25€**

Crèmeux potimarron | Cromesquis de Sot-l'y-laisse confit | Confiture oignon doux et agrumes | Jus corsé
Pumpkin cream | Cromesquis with chicken's oyster | Sweet onion and citrus jam | Gravy sauce

Pluma de cochon Ibérico | Iberian pork Pluma **25€**

Pommes de terre Grenaille | Panais rôti | Girolles juste saisies | Oignons caramélisés | Jus Soubressade Bellota
Grenaille potatoes with parsley | Roasted parsnip | Fried girolle mushrooms | Caramelized onions | Bellota meat juice

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

Végétarien | Vegetarian

Wok façon thaï | Thaï 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

Oeuf Signature façon Montblanc Special Signature Egg Bavarois à la vanille Meringue Crème de marron Croustillant cacao Vanilla chantilly Meringue Cream of chestnut Crispy cocoa	11€
Finger choco-praliné Choco-nut finger Sablé chocolat blanc Crémeux praliné Noisettes caramélisées Sauce chocolat noir aux épices White chocolate shortbread Creamy praline Caramelized hazelnuts Dark chocolate sauce with spices	9€
Fondant chocolat, cœur fruits rouges et fèves Tonka Servi avec glace vanille de Madagascar Chocolate fondant with red fruits coulis heart & Tonka beans Served with Madagascar vanilla ice cream	9€
Crème citron parfumée au thym Lemon cream perfumed with thyme Crumble au spéculos Meringue moelleuse Thé menthe poivrée Speculoos crumble Soft meringue Peppermint tea	9€
Trilogie de fromages et salade de jeunes pousses Trilogy of cheeses and fresh salad Comté de vache Tomme de brebis Petit fromage de chèvre Comté cow cheese Ewe's milk tomme cheese Small goat cheese	9€
Tentation Gourmande du moment (avec thé ou café) Gourmet Temptation (with tea or coffee) Mini crème brûlée et déclinaison de pâtisseries maison Mini crème brûlée and homemade pastries	9€

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 avec whisky Jameson)	8€