



# BISTROT CHIC MARSEILLE

## LA FORMULE « CHIC » (DÉJEUNER & DINER)

45 EUR

Entrée / Plat / Dessert

**Votre sélection personnelle « A la Carte »**

*\* Supplément 3 EUR avec l'entrée Foie Gras et l'entrée Terre & Mer // 2 EUR avec le dessert Œuf*

## L'ACCORD METS & VINS (DÉJEUNER & DINER)

65 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 et l'entrée Terre & Mer // 2 EUR avec le dessert Œuf*

\*\*\*\*\*

## « CHIC » MENU (LUNCH & DINNER)

45 EUR

Starter / Main Course / Dessert

**Your « A la Carte » personal selection**

*\* 3 EUR extra with Foie Gras starter and Land & Sea starter // 2 EUR extra with Special Egg dessert*

## FOOD & WINE PAIRING (LUNCH & DINNER)

65 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 and Land & Sea starter // 2 EUR extra with 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 glacée au Porto | Duck Foie Gras terrine 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

**Création Terre & Mer | Land & Sea creation** 18€  
Poulpe de Galice laqué | Joue de bœuf confite | Pulpe de pomme de terre à l'ail | Pickles d'oignon rouge  
Galician octopus | Caramelized beef cheek | Potato purée with garlic | Pickled red onions

**Variation autour du thon | Variation of tuna** 15€  
Tataki en croûte de sésame | Nem en vinaigrette exotique | Tartare en sauce soja  
Tataki in sesame crust | Pan-fried spring rolls with an exotic marinade | Tartare with soya sauce

**Œuf mollet « Paysan » | « Rustic style » soft-boiled egg** 14€  
Crèmeux potimarron | Champignons de saison | Lard paysan | Cébette | Jus court  
Pumpkin cream | Seasonal mushrooms | Country bacon | Spring onions | Gravy sauce

## Poisson | Fish

**Filet de daurade royale à la plancha | Filet of royal sea bream** 25€  
Panais rôti | Topinambour | Butternut | Crème d'épinard | Chapelure noix-noisette-pistache | Sauce vin blanc  
Roasted parsnip | Jerusalem artichoke | Butternut | Spinach | Hazelnuts and pistachio crust | White wine sauce

**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

## 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



## Viande | Meat

### **Bœuf Bourguignon aux éclats de foie gras | Restyled beef stew** **25€**

Carottes | Champignons bruns | Oignons Caramélisés | Lard paysan | Foie Gras  
Carrots | Brown button mushrooms | Caramelized onions | Bacon | Duck Foie Gras slices

### **Pavé de veau de l'Aveyron | Piece of tender veal from Aveyron** **25€**

Purée de légumes oubliés | Tétragone | Champignons de saison | Vinaigrette tiède au jus de poule  
Root vegetables mash | New Zealand spinach | Seasonal mushrooms | Poultry juice

## Tartare de bœuf | Beef tartare

### **Bœuf Charolais travaillé "au couteau" | Charolais beef tartare** **20€ (180g) / 24€ (300g)**

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

<b>Le Classique</b> Classic	Oignons rouges   Câpres   Cornichons   Herbes fraîches   Tabasco   Worcestershire Red onions   Capers   Pickles   Fresh herbs   Tabasco   Worcestershire
<b>Le Provençal</b> Provençal	Tomme de brebis   Eclats de noix   Oignons rouges   Câpres   Cornichons Sheep cheese   Nutshells   Red onions   Capers   Pickles
<b>Le Thaï</b> Thaï	Coriandre   Citronnelle   Mélisse   Gingembre   Vinaigrette Yuzu Coriander   Lemongrass   Lemon balm   Ginger   Yuzu vinaigrette

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

## 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

<b>Oeuf Signature façon Montblanc   Special Signature Egg</b> Bavarois à la vanille   Meringue   Crème de marron   Croustillant cacao Vanilla Bavarian cream   Meringue   Chestnut cream   Crispy cocoa	<b>11€</b>
<b>Baba Ivre « Exotique »   Exotic rum baba</b> Chantilly Mojito   Copeaux de coco fraîche   Fruit de la passion Mojito Chantilly   Fresh coconut   Passion fruit	<b>9€</b>
<b>Fondant chocolat, cœur praliné et fèves Tonka   Servi avec glace à la cacahuète</b> <b>Chocolate fondant with praline heart and Tonka beans   Served with peanut ice cream</b>	<b>9€</b>
<b>Crème citron parfumée au thym   Lemon cream perfumed with thyme</b> Crumble au spéculos   Meringue moelleuse   Thé menthe poivrée Speculoos crumble   Soft meringue   Peppermint tea	<b>9€</b>
<b>Poire pochée aux épices   Poached pears with spices</b> Croustillant noix-noisette   Crèmeux vanille   Eclats de caramel au beurre salé   Sorbet chocolat Hazelnuts crumble   Vanilla cream   Salted butter caramel chips   Chocolate sorbet	<b>9€</b>
<b>Trilogie de fromages et salade de jeunes pousses   Trilogy of cheeses and fresh salad</b> Comté de vache   Tomme de brebis   Petit fromage de chèvre Comté cow cheese   Ewe's milk tomme cheese   Small goat cheese	<b>9€</b>
<b>Tentation Gourmande du moment (avec thé ou café)   Gourmet Temptation (with tea or coffee)</b> Mini crème brûlée et déclinaison de pâtisseries maison Mini crème brûlée and homemade pastries	<b>9€</b>

## Eau & Café | Water & Coffee

<b>Evian, Badoit (50cL ou 1L)</b>	<b>4€   6€</b>
<b>Orezza (50cL ou 1L)</b>	<b>5€   7€</b>
<b>Expresso (Nespresso)</b>	<b>2,50€</b>
<b>Capuccino (Nespresso)</b>	<b>3,50€</b>
<b>Thé, Infusion (Palais des Thés)</b>	<b>3,50€</b>
<b>Irish Coffee (servi chaud avec whisky Jameson)</b>	<b>8€</b>