



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

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 | 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

Oeuf Signature façon Montblanc Special Signature Egg Bavarois à la vanille Meringue Crème de marron Croustillant cacao Vanilla Bavarian cream Meringue Chestnut cream Crispy cocoa	11€
Baba Ivre « Exotique » Exotic rum baba Chantilly Mojito Copeaux de coco fraîche Fruit de la passion Mojito Chantilly Fresh coconut Passion fruit	9€
Fondant chocolat, cœur praliné et fèves Tonka Servi avec glace à la cacahuète Chocolate fondant with praline heart and Tonka beans Served with peanut 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€
Poire pochée aux épices Poached pears with spices Croustillant noix-noisette Crèmeux vanille Eclats de caramel au beurre salé Sorbet chocolat Hazelnuts crumble Vanilla cream Salted butter caramel chips Chocolate sorbet	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€