



BISTROT CHIC MARSEILLE

LA FORMULE « CHIC »

45 EUR

Entrée / Plat / Dessert

Votre sélection personnelle « A la Carte »

* Supplément 3 EUR avec l'entrée Foie Gras // 2 EUR avec le plat Agneau // 2 EUR avec le dessert Œuf Signature

L'ACCORD METS & VINS

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 // 2 EUR avec le plat Agneau // 2 EUR avec le dessert Œuf Signature

« CHIC » MENU

45 EUR

Starter / Main Course / Dessert

Your « A la Carte » personal selection

* 3 EUR extra with Foie Gras starter // 2 EUR extra with Lamb main course // 2 EUR extra with Special Egg dessert

FOOD & WINE PAIRING

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 // 2 EUR extra with Lamb main course // 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 glazed with Port wine 18€
Pain de mie toasté à l'huile d'olive et 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 | Tuna variation 16€
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 bio façon « Cocotte » | Organic « egg casserole » 15€
Cœur de saumon fumé écossais | Poutargue | Crème végétale aux 4 épices | Caramel de Xérès
Heart of Scottish smoked salmon | Bottarga | 4 spices non-dairy cream | Caramel of sherry vinegar

Panacotta d'asperges vertes et ail des Ours | Green asparagus and wild garlic panacotta 14€
Mousseline de chèvre frais | Poivre Sumac | Vierge de légumes croquants et condiments | Pousses de moutarde
Fresh goat cheese Chantilly | Sumac pepper | Virgin olive oil sauce with crispy vegetables | Mustard sprouts

Poisson | Fish

Dos de cabillaud rôti | Roasted filet of cod 25€
Chou rouge caramélisé aux éclats de haddock | Pulpe de pomme de terre | Sauce vin blanc | Huile infusée aux herbes
Caramelized red cabbage and haddock chips | Mash potato | White wine sauce | Infused oil with aromatic herbs

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

Selle d'agneau IGP en croûte d'olive noire | Piece of lamb in black olive crust

27€

Bouquet d'asperges vertes | Cromesquis pomme de terre cœur Soubressade Bellota | Jus court au romarin
Bunch of green asparagus | Potato cromesquis with Bellota Sobrassada heart | Rosemary meat juice

Pièce de bœuf Ibérique | Iberian beef steak

25€

Galette de pomme de terre aux éclats de fromage Manchego | Confiture de condiments | Jus au paprika fumé
Potato pancake with Manchego sheep cheese | Shallots & black garlic marmalade | Smoked paprika sauce

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 Special Signature Egg Bavarois vanille et chocolat blanc Coulis fraise citronnelle et poivre Sumac Muesli de céréales Fruits rouges Vanilla and white chocolate Bavarian cream Strawberry and lemongrass coulis Muesli Red fruits	11€
Baba Ivre « Exotique » Exotic rum baba Chantilly Mojito Copeaux de coco fraîche Sauce au fruit de la passion Mojito Chantilly Fresh coconut slices Passion fruit sauce	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 basilic Lemon cream perfumed with basil Crumble verveine et mélisse Meringue onctueuse Poudre de thé menthe poivrée Verbena and lemon balm crumble Italian meringue Peppermint tea powder	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	2,50€
Capuccino	3,50€
Thé, Infusion	3,50€
Irish Coffee (avec whisky Jameson)	9€