



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 // 3 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 // 3 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 // 3 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 according to your plates

* 3 EUR extra with Foie Gras starter // 3 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 DE PREFERENCE



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 aux épices
Toasted brioche in olive oil | Salt flower | Seasonal chutney with spices
- Variation autour du thon | Tuna variation** 16€
Le tataki en croûte de sésame | Le nem en vinaigrette exotique | Le tartare en sauce soja
Tataki in sesame crust | Pan-fried spring rolls with an exotic marinade | Tartare with soya sauce
- Carpaccio de daurade de Méditerranée | Mediterranean sea bream carpaccio** 15€
Marinade citron vanille | Chutney abricot | Fleur de lavande | Grué de cacao | Jeunes pousses
Lemon and vanilla dressing | Apricot chutney | Lavender flower | Nibbed cocoa beans | Young sprouts
- Œuf mollet croustillant | Crispy boiled egg** 14€
Marmelade poivrons rouges et pignons de pin | Pesto de roquette | Mayonnaise condiments et curcuma
Red pepper marmalade with pine nuts | Arugula pesto | Turmeric mayonnaise
- Velouté glacé d'oignon des Cévennes | Cold velouté with Cévennes onions** 13€
Confiture d'oignon doux | Oignon caramélisé | Chips d'oignon | Huile d'olive infusée vanille et fève Tonka
Sweet onion jam | Caramelized onion | Onion crisps | Olive oil infused with vanilla and Tonka beans

Poisson | Fish

- Filet de loup à la plancha | Roasted filet of seabass** 25€
Polenta croustillante aux olives noires | Compotée de condiments | Vierge de légumes aux herbes et poivre Sumac
Crispy polenta with black olives | Onion marmalade | Vegetables | Virgin olive oil with herbs and Sumac pepper
- 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€
Le tataki en croûte de sésame | Le nem en vinaigrette exotique | Le tartare en sauce soja | avec petite salade verte
Tataki in sesame crust | 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

Carré d'agneau IGP en croûte d'ail et herbes | Rack of lamb in a garlic and herb crust **28€**
Aubergines et tomates confites façon tian provençal | Jus court à la sarriette
Eggplant gratin with candied tomatoes and parmesan cheese | Meat juice perfumed with savory

Filet de bœuf et son croustillant de joue confite | Beef tenderloin and crispy beek cheek **25€**
Pulpe de pomme de terre et pois chiche | Carottes au cumin | Sauce demi-glace au Porto
Mashed potatoes and chickpeas | Carrots with cumin | Port wine 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 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 | Tartare can be pan-fried

Spécial Poussins | Special Kids

Mini plat « comme Papa & Maman » | Like Daddy & Mummy but in small version **10€**
Petit tartare de bœuf poêlé OU Petit filet de poisson | avec pommes Grenaille, légumes ou riz vapeur
Small beef steak OR Small fish filet | with Grenaille potatoes, vegetables, or steamed rice



Fromage & Dessert | Cheese & Dessert

Œuf Signature Special Signature Egg Bavarois à la vanille Coulis abricot miel romarin Croustillant amande et noisette Fruits frais de saison Vanilla Bavarian cream Apricot honey and rosemary coulis Crunchy muesli Fresh seasonal fruits	11€
Mille-feuille revisité Restyled Mille-feuille Crème pâtissière à la pistache Cerises confites au sureau Pastry cream with pistachio Cherries candied in elderflower syrup	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	9€