



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

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

« CHIC » MENU

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

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 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



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

Création Terre & Mer | Land & Sea combination 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 | 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

Œuf mollet façon « Champêtre » | « Country style » soft-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

Filet de dorade royale à la plancha | Roasted filet of royal seabream 25€

Purée de patate douce | Chapelure végétale | Poireaux grillés | Sauce beurre blanc et pamplemousse rose

Sweet potato mash | Broccoli and cauliflower heads | Grilled leeks | White butter and pink grapefruit 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€

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 | Thai 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

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

25€

Crèmeux potimarron | Croustilles de Sot-l'y-laisse confit | Confiture oignon doux et agrumes | Jus corsé
Pumpkin cream | Croustilles 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 | Champignons juste saisis | Oignons caramélisés | Jus Soubressade Bellota
Grenaille potatoes with parsley | Roasted parsnip | Fried mushrooms | Caramelized onions | Bellota meat 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 | 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

Oeuf Signature façon Montblanc Special Signature Egg	11€
Bavarois à la vanille Meringue croquante Muesli céréales et chocolat Crème de marron Vanilla Bavarian cream French meringue Crunchy muesli Cream of chestnut	
Poire pochée aux épices et sorbet chocolat Poached pears with spices and chocolate sorbet	9€
Croustillant noix noisette Crème vanille Caramel beurre salé Olives vertes confites à l'huile de vanille Hazelnuts crumble Vanilla cream Caramel with sea salt Green olives infused with vanilla oil	
Fondant chocolat, cœur praliné et fèves Tonka Servi avec glace à la cacahuète	9€
Homemade chocolate praline fondant and Tonka beans Served with peanut ice cream	
Crème citron parfumée au thym Lemon cream perfumed with thyme	9€
Crumble au spéculos Meringue onctueuse Poudre de thé menthe poivrée Speculoos biscuit Italian meringue Peppermint tea powder	
Trilogie de fromages et salade de jeunes pousses Trilogy of cheeses and fresh salad	9€
Comté de vache Tomme de brebis Petit fromage de chèvre Comté cow's milk cheese Tome sheep's milk cheese Small goat's cheese	
Tentation Gourmande du moment (avec thé ou café) Gourmet Temptation (with tea or coffee)	9€
Mini crème brûlée et déclinaison de pâtisseries maison Mini crème brûlée and homemade pastries	

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€