



BISTROT CHIC MARSEILLE

LA FORMULE « CHIC »

47 EUR

Entrée / Plat / Dessert

Votre sélection personnelle « A la Carte »

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

L'ACCORD METS & VINS

67 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 Filet de bœuf // 2 EUR avec le dessert Œuf Signature

« CHIC » MENU

47 EUR

Starter / Main Course / Dessert

Your « A la Carte » personal selection

* 3 EUR extra with Foie Gras starter // 2 EUR extra with Beef tenderloin main course // 2 EUR extra with Egg dessert

FOOD & WINE PAIRING

67 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 // 2 EUR extra with Beef tenderloin main course // 2 EUR extra with 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

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

Tian crabe avocat et brocoli | Crab tian with avocado and broccoli 15€
Chutney de mangue | Citron confit | Poires caramélisées aux épices | Mayonnaise de condiments
Mango chutney | Candied lemon | Caramelized pears with spices | Mayonnaise | Condiments

Œuf parfait « Paysan » | « Rustic style » perfect egg 15€
Crèmeux potimarron | Champignons de saison | Lard paysan | Cébette | Jus de poule | Huile fumée
Pumpkin cream | Seasonal mushrooms | Country bacon | Spring onions | Poultry juice | Smoked olive oil

Poisson | Fish

Filet de loup de Méditerranée à la plancha | Roasted filet of Mediterranean sea bass 25€
Pulpe de pomme de terre et topinambour | Etuvée de poireaux | Bisque de crustacés | Emulsion vanille | Crumble café
Potato mash and Jerusalem artichoke | Stewed leek | Crustacean bisque | Vanilla emulsion | Crumble coffee

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

Filet de bœuf Ibérique | Iberian beef tenderloin

27€

Purée de légumes oubliés | Tétragone | Champignons de saison | Sauce vin rouge | Confiture de condiments
Root vegetables mash | New Zealand spinach | Seasonal mushrooms | Red wine sauce | Shallot and onion jam

Blanquette de veau en cocotte | Traditional veal blanquette

25€

Carottes | Oignons caramélisés | Champignons bruns | Riz façon pilaf | Huile de truffe | Herbes fraîches
Carrots | Caramelized onions | Brown button mushrooms | Pilaf rice | Truffle oil | Fresh herbs

Tartare de bœuf | Beef tartare

Bœuf Charolais travaillé "au couteau" | Charolais beef tartare

21€ (180g) / 25€ (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	
Baba Ivre « Exotique » Exotic rum baba	9€
Chantilly Mojito Copeaux de coco fraîche Fruit de la passion Mojito Chantilly Fresh coconut Passion fruit	
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 Sheep's tomme 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 (DAMMANN Frères)	3,50€
Irish Coffee	9€