



# 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 l'Agneau et le Veau // 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 l'Agneau et le Veau // 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 Lamb and Veal main courses // 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 Lamb and Veal main courses // 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 soy sauce

**Panacotta asperges vertes, petit pois et ail des Ours | Green asparagus and wild garlic panacotta** 15€

Mousseline de chèvre frais | Vierge de légumes croquants | Eclats de pistaches | Jeunes pousses de moutarde  
Fresh goat cheese Chantilly | Virgin olive oil sauce | Pistachio slivers | Mustard young sprouts

**Œuf façon « Cocotte » et son pain toasté à l'ail noir | Egg casserole** 15€

Cœur de saumon fumé écossais | Poutargue râpée | Crème végétale aux 4 épices | Caramel de Xérès  
Smoked Scottish salmon heart | Grated bottarga | Vegetable cream with 4 spices | Caramel of sherry vinegar

## Poisson | Fish

**Dos de cabillaud rôti au poivre Sumac | Roasted filet of cod with Sumac pepper** 25€

Poêlée de légumes printaniers | Lard paysan | Pomme de terre en deux façons | Vinaigrette tiède au jus de poule  
Pan-fried spring vegetables | Country bacon | Potato in two ways | Chicken stock

**Fricassée de gambas sauvages | King prawns fricassee** 25€

Wok de légumes croquants | Sauce coco citronnelle et galanga | Riz Basmati vapeur | Jeune coriandre  
Crisp vegetables wok | 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 soy 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  
Crisp vegetables wok | 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 de pomme de terre farci à la soubressade Bellota | Jus court au romarin  
Bunch of green asparagus | Potato cromesquis stuffed with Bellota sobrasada | Rosemary meat juice

### **Noix d'entrecôte de veau | Grilled veal sirloin steak** **27€**

Pulpe de pomme de terre à l'ail | Carottes fondantes | Echalotes caramélisées | Jus de viande à la lie de vin  
Garlic mashed home-style potatoes | Tender carrots | Caramelized shallots | Red wine sauce

### **Bourguignon revisité à la joue de bœuf confite | Restyled bœuf bourguignon** **25€**

Champignons de Paris | Carottes | Oignons grelot | Lard paysan | Herbes fraîches aromatiques  
Button mushrooms | Carrots | Pearl onions | Country bacon | Fresh aromatic 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 à l'huile de truffe  
Served with Grenaille potatoes and green salad with truffle oil

<b>Le Classique</b> Classic	Oignons rouges   Câpres   Cornichons   Herbes fraîches   Tabasco   Worcestershire Red onions   Capers   Pickles   Fresh herbs   Tabasco   Worcestershire
<b>Le Provençal</b> Provençal	Tomme de brebis   Eclats de noix   Oignons rouges   Câpres   Cornichons Sheep cheese   Nutshells   Red onions   Capers   Pickles
<b>Le Thaï</b> 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

<b>Œuf Signature   Special Signature Egg</b> Bavarois à la vanille   Coulis fraise rhubarbe et citronnelle   Muesli céréales   Fruits rouges Vanilla Bavarian cream   Rhubarb strawberry coulis and lemongrass   Crunchy muesli   Red fruits	<b>12€</b>
<b>Finger croustillant choco-praliné   Crispy chocolate finger</b> Sablé chocolat blanc   Crémeux praliné   Noisettes caramélisées   Sauce chocolat noir aux épices White chocolate shortbread   Creamy praline   Caramelized hazelnuts   Dark chocolate sauce with spices	<b>10€</b>
<b>Fondant chocolat cœur fruit rouge, éclats de fève Tonka   Servi avec glace à la vanille de Madagascar</b> <b>Homemade chocolate fondant and Tonka beans</b>   Served with Madagascar vanilla ice cream	<b>10€</b>
<b>Crème citron parfumée au basilic   Lemon cream perfumed with basil</b> Crumble verveine et mélisse   Meringue onctueuse   Poudre de thé menthe poivrée Verbena and lemon balm crumble   Italian meringue   Peppermint tea powder	<b>10€</b>
<b>Trilogie de fromages et salade de jeunes pousses   Trilogy of cheeses and fresh salad</b> Comté de vache   Tomme de brebis   Petit fromage de chèvre Comté cow's milk cheese   Sheep's tomme   Small goat's cheese	<b>10€</b>
<b>Tentation Gourmande du moment (avec thé ou café)   Gourmet Temptation (with tea or coffee)</b> Mini crème brûlée et déclinaison de pâtisseries maison Mini crème brûlée and assorted homemade pastries	<b>10€</b>

## Eau & Café | Water & Coffee

<b>Evian, San Pellegrino (50cL ou 1L)</b>	<b>4€   6€</b>
<b>Orezza (50cL ou 1L)</b>	<b>5€   7€</b>
<b>Expresso</b>	<b>2,50€</b>
<b>Capuccino</b>	<b>3,50€</b>
<b>Thé, Infusion (DAMMANN Frères)</b>	<b>3,50€</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>9€</b>