



# 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 // 3 EUR avec l'Agneau // 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 // 3 EUR avec l'Agneau // 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 // 3 EUR extra with Lamb 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 // 3 EUR extra with Lamb 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 soy 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** 15€

Marmelade tomate et poivron rouge | Pignons de pin | Pesto de roquette | Mayonnaise au curcuma

Red pepper and tomato marmalade | Pine nuts | Arugula pesto | Turmeric mayonnaise

## Poisson | Fish

**Filet de loup à la plancha | Roasted filet of seabass** 25€

Polenta croustillante aux olives noires | Confiture d'oignon doux | Vierge de légumes au poivre de Sumac

Fried polenta with black olives | Sweet onion jam | Vegetables | Virgin olive oil | Sumac pepper

**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

**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 | Parmesan | Jus court au romarin  
Eggplant gratin with candied tomatoes and parmesan cheese | Meat juice perfumed with rosemary

**Onglet de bœuf Ibérique | Iberian beef steak** **25€**

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

**Sauté de pluma de cochon façon tandoori provençal | Stir-fried pork loin** **25€**

Sauce tandoori indien | Pulpe de tomate | Basilic | Oignons frits | Riz pilaf  
Indian tandoori marinade | Tomato pulp | Basil | Onion chips | Pilaf rice

## 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

**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

<b>Oeuf Signature   Special Signature Egg</b> Bavarois à la vanille   Coulis abricot miel et romarin   Muesli céréales   Fruits frais Vanilla Bavarian cream   Apricot honey and rosemary coulis   Crunchy muesli   Fresh fruits	<b>12€</b>
<b>Mille-feuille revisité   Restyled Mille-feuille</b> Crèmeux à la pistache   Cerises confites au sirop de fleur de sureau Pastry cream with pistachio   Cherries candied in elderflower syrup	<b>10€</b>
<b>Méli-Mélo de fruits de saison   Mixed seasonal fruit salad</b> Sorbet framboise   Dentelle au chocolat   Infusion glacée au thé noir fleurs et amandes Raspberry sorbet   Thin chocolate decoration   Black iced tea infused with flowers and almonds	<b>10€</b>
<b>Fondant chocolat cœur praliné, éclats de fève Tonka   Servi avec glace à la vanille de Madagascar</b> <b>Homemade chocolate fondant with 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>