



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 le Pot au Feu // 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 le Pot au Feu // 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 Beef stew 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 Beef stew 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 fruits de saison aux épices
Toasted brioche in olive oil | Salt flower | Seasonal fruit chutney with spices

Variation autour du thon | Tuna fish variation 16€

Le tataki en croûte de sésame | Le nem snacké et sa vinaigrette exotique | Le tartare en sauce soja
Tataki in sesame crust | Pan-fried spring rolls with an exotic marinade | Tartare in soy sauce

Emincé de bœuf en gravlax | Gravlax-style slices of beef 15€

Pickles d'oignon rouge | Marinade de condiments miel soja et gingembre | Mayonnaise au piment d'Espelette
Red onion pickles | Condiments marinated in honey and ginger soy sauce | Spicy mayonnaise

Œuf mollet façon « Champêtre » | « Country style » soft-boiled egg 15€

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 daurade à la plancha | Sea bream fillet 25€

Risotto d'épeautre aux petits légumes | Caviar tomate confite et ail noir | Bisque de crustacé | Pesto de roquette
Spelt risotto and seasonal vegetables | Tomato caviar and black garlic | Crustacean bisque | Arugula pesto

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 | Tartar in 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

Filet de canette aux éclats de pistache | Duckling fillet in a pistachio crust **26€**

Crèmeux potimarron | Cromesquis à la joue de boeuf | Confiture oignon doux et agrumes | Jus corsé
Pumpkin cream | Potato crosques | Sweet onion and citrus jam | Gravy sauce

Pluma de cochon Ibérique | Iberian pork loin **25€**

Pommes de terre Grenaille | Panais rôti | Champignons juste saisis | Oignons caramélisés | Sauce Soubressade
Grenaille potatoes with parsley | Roasted parsnip | Fried mushrooms | Caramelized onions | Bellota meat juice

Pot au feu revisité | Restyled beef stew **28€**

Joue de boeuf confite | Escalope de foie gras poêlée | Pommes de terre carottes et poireaux | Bouillon thaï
Candied beef cheek | Pan-fried duck foie gras | Potatoes, carrots and leeks | Vegetable stock

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 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 fillet | with Grenaille potatoes, vegetables, or steamed rice



Fromage & Dessert | Cheese & Dessert

Œuf Signature façon Montblanc Special Signature Egg	12€
Bavarois à la vanille Meringue croquante Crème de marron Muesli amande et chocolat Vanilla Bavarian cream French meringue Chestnut cream Crunchy muesli	
Poire pochée aux épices et sorbet chocolat Poached pear and chocolate sorbet	10€
Croustillant noix noisette Crème vanille Caramel beurre salé Olives vertes confites à l'huile de vanille Hazelnuts crumble Vanilla cream Salted caramel Green olives infused with vanilla oil	
Fondant chocolat cœur praliné, éclats de fève Tonka Homemade chocolate fondant	10€
Servi avec glace à la Vanille de Madagascar Served with Madagascar vanilla ice cream	
Crème citron parfumée au thym Lemon cream perfumed with thyme	10€
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	10€
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)	10€
Mini crème brûlée et déclinaison de pâtisseries maison Mini crème brûlée and assorted homemade pastries	

Eau & Café | Water & Coffee

Evian, San Pellegrino (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	10€