



RESTAURANT

BISTROT CHIC



Le chef Thomas Fridlund et son équipe sont heureux de vous accueillir dans leur établissement.

Découvrez un lieu convivial et une cuisine de qualité, dans un esprit « Bistrot Chic » à l'ambiance chaleureuse et décontractée.

A la carte, renouvelée chaque saison, des produits frais et de saison, sélectionnés avec soin et travaillés avec inventivité.

Notre cuisine fait la part belle au fumage maison des viandes et des poissons, à froid ou à chaud, à basse température et pendant de longues heures, avec différentes essences de bois sélectionnées, donnant un fondant et une saveur incomparable, à découvrir.

Toutes nos pâtisseries sont maison, réalisées par notre chef également pâtissier.

Nos vins sont sélectionnés avec soin et ont les accents de leur terroir et de leurs cépages. Laissez-vous tenter par les accords mets et vins, un mariage réussi et partagé pour une dégustation savoureuse.



Notre formule

49 €

Entrée / Plat / Dessert

Au choix « A la Carte »

(Supplément 3 € avec l'entrée Foie Gras, 2 € avec le plat l'agneau et 3 € avec le dessert (Œuf signature))

L'Accord Mets et Vins

69 €

Entrée / Plat / Dessert

Au choix « A la Carte » + 3 verres de vin en accord avec vos plats

(Supplément 3 € avec l'entrée Foie Gras, 2 € avec le plat l'agneau et 3 € avec le dessert (Œuf signature))

~

Our Menu

49 €

Starter / Main course / Dessert

Your Choice « A la Carte »

(3 € extra with Foie Gras starter, 2 € with lamb and 2 € extra with Egg dessert)

Food and Wine pairing

69 €

Starter / Main course / Dessert

Your choice « A la Carte » + 3 glasses of wine according to your plates

(3 € extra with Foie Gras starter, 2 € with lamb and 2 € extra with Egg dessert)

Prix nets en Euros, taxes et services compris / Net Prices in Euros, Taxes and services included



Carte Printemps 2024

Les Entrées / Starters

L'Œuf de poule de saison / Egg of the season 16 €

Œuf frit, crème d'Asperges vertes, Tartare de légumes de saison aux agrumes, Tuiles de sarrasin, copeaux de parmesan, pointes d'Asperges au beurre moussoux.

Fried Egg, green Asparagus cream, season vegetable Tartare with citrus fruits, Buckwheat crisps, shaved parmesan, Asparagus tips with foaming butter.

Accord Vin : IGP Côtes catalanes – Domaine l'Arca- Terro Buxa – Macabeo

La Terrine de Foie Gras / The Home-made Foie Gras 18 €

Terrine de foie gras maison, sa brioche grillée et son confit d'oignons

Home-made duck Foie Gras, toasted brioche and onion confit

Accord Vin : BIO AOP Gaillac - Domaine Gayrard - Loin de l'œil

Thon rouge en Tataki / Red Tuna Tataki 16 €

Thon rouge fumé à froid et mariné comme un tataki au sésame, Carpaccio de concombre et vinaigrette thaï, pétales de tomates confites au soja sucré, mayonnaise au satay

Cold-smoked red Tuna marinated as a sesame tataki, Cucumber Carpaccio and Thai Vinaigrette, candied Tomato petals with sweet soja and Satay mayonnaise.

Accord Vin : AOP Cassis – Domaine de Fontcreuse (Bio)

Plat Végétarien / Vegetarian

Notre Tian de légumes / Our Vegetable Tian 23 €

Tian de légumes de saison gratinés au parmesan, Crème de petit pois, Crumble de parmesan, Œuf frit et pointes d'asperges au beurre moussoux

Tian of seasonal vegetables with parmesan gratin, green peas Cream, parmesan Crumble, fried Egg and Asparagus tips with foaming butter

Accord Vin : IGP Côtes catalanes – Domaine l'Arca- Terro Buxa – Macabeo

Prix nets en Euros, taxes et services compris / Net Prices in Euros, Taxes and services included



Carte Printemps 2024

Les Viandes / Meats

L'Agneau / The Lamb 28 €

Le Gigot d'agneau mariné et fumé à chaud au feu de bois, Crème de petit pois, Printanière de légumes glacés, Jus d'agneau infusé au romarin; Fumé minute.

Lamb marinated and wood hot-smoked, green peas Cream, Glazed spring Vegetable, rosemary-infused Lamb juice; minute Smoked.

Accord Vin : AOP St Nicolas de Bourgueil – Domaine Bruneau Dupuy – Les Pentes

Le Veau / The Veal 26 €

Quasi de veau fumé à froid puis cuit à basse température, Jus de veau aux olives noires, Polenta crémeuse au parmesan, Tomates confites et Olives de Kalamata, Crumble de parmesan.

Cold-smoked Veal quasi, low temperature cooked, Veal juice with black olives, creamy Polenta with parmesan, candied Tomatoes, Kalamata Olives and parmesan Crumble.

Accord Vin : AOC Macon - Domaine Perraud

Les Poissons / Fishes

La Daurade de Méditerranée / The Mediterranean Sea bream 26 €

Servi en filets et fumé minute, Sauce provençale, quinoa aux poivrons confits, tomates et asperges, crème de fêta et ciboulette

Sea bream served in filets, minute smoked, Provençal sauce, Quinoa and candied Peppers, Tomatoes and Asparagus, Feta cheese and Chive cream.

Accord Vin : IGP Méditerranée, Domaine de l'Anchois (Biodynamie)

Le Rouget / The Red Mullet 26€

Filets de Rougets, Caviar d'aubergines au citron et cumin, bouillon de Poissons de roche safrané, Fenouils et Pomme de terre poêlés, Rouille maison.

Red Mullets Filets, Eggplant caviar with lemon and cumin, saffron Broth from rock Fishes, seared Fennel and Potatoes and home-made Rouille.

Accord Vin : AOP Pouilly Fumé – Domaine Séverin et Gilles Chollet – cuvée tradition

Prix nets en Euros, taxes et services compris / Net Prices in Euros, Taxes and services included



Carte Printemps 2024

Fromages et Desserts / Cheeses and Desserts

Assiette de fromages sélectionnés par nos soins/ Cheeses plate 10 €

Assortiment de fromages affinés

Assortment of Cheeses

L'Œuf Signature de saison / The season Signature Egg 13 €

Bavaroise vanille, cœur à la fraise et basilic, Mousse de fruits rouge, fraise du pays, coulis citron basilic et Sablé breton, sorbet fraise

Vanilla bavarian cream with Strawberry and Basil center, red fruits Mousse, local Strawberries, lemon-basil coulis and Breton cake, strawberry Sorbet

Accord Vin : AOP Coteaux du Layon - Domaine des Bénédictins - O'xe bon

Menthe et Chocolat / Mint and Chocolate 10 €

Mousse au chocolat noir 64% et menthe fraîche, Biscuit au chocolat, Parfait à la menthe, glace menthe chocolat

Black Chocolate Mousse 64% and fresh Mint, Chocolate cake, Mint Parfait, Mint and chocolate Ice-Cream.

Accord Vin : AOP Rivesaltes Grenat - Domaine de l'Arca - Vin doux naturel

Yuzu et Verveine / Yuzu and Vervain 10 €

Crème de Yuzu infusée à la verveine, Meringue croustillante au citron vert, Crumble aux amandes, Sorbet au yuzu

Vervain-infused Yuzu cream, crispy Meringue with lime, Almond crumble and Yuzu sorbet.

Accord Vin : AOP Coteaux du Layon - Domaine des Benedictins - O'xe bon

Tentation gourmande (avec thé ou café) / Goumet tea or coffee 10 €

Mini crème brûlée et tentations gourmandes du moment

Mini crème brûlée and sweet temptations of the moment

Prix nets en Euros, taxes et services compris / Net Prices in Euros, Taxes and services included



Carte Printemps 2024

Menu Enfants / Kids Menu 14 €

Mini plat « Comme les grands » / Small version plate « like adults »

Quasi de veau ou Filet de daurade et leur garniture ou Pommes de terre grenaille confites au romarin

Veal quasi or Sea-bream filet and their garnish, or confit potatoes with rosemary

+

Boisson / Drink

Sirup ou Soda / Syrup or Soft drink

Prix nets en Euros, taxes et services compris / Net Prices in Euros, Taxes and services included



Nos Cocktails

13 €

Nos cocktails sont élaborés en collaboration avec La Groupie du Pianiste et son Mixologue réalisant des cocktails originaux et savoureux

« **Rye Cherry** » (Expressif, légèrement fruité / Expressive and slightly fruity)

Whisky Garden County 5 ans, Liqueur de griotte Vedrenne, Jus de cerise (Provence) macéré 1 mois, Sirop de chocolat à la bière et sésame grillé, Jus de citron jaune.

« **Ethicable Flor** » (Doux et fruité / Sweet and fruity)

Rhum Flor de Caña 12 ans, Liqueur d'ananas Vedrenne, Jus d'ananas roti au bois de chêne, Jus de coing maison de Provence, Cordial Rooibos, Jus de Verjus.

« **The Cold Summer Tea** » (Vif et rafraichissant / Lively and refreshing)

Spiritueux Song Cha Earl Grey liqueur Fleur de Sureau Vedrenne, Jus de Pamplemousse rose, Infusion Fleur de Camomille, Sirop de lavande, Jus de citron jaune.

« **The French Apple** » (Gourmand et fruité / Gourmet and fruity)

Vodka 35 Distillerie du Rhône infusée gousse de vanille, Brandy Ararat Abricot, Jus de pomme Granny smith & Pink lady pressé à froid, sirop de Cannelle/Gingembre, Jus de citron jaune, Poivre noir

« **Le Mojito** » (Rafraichissant / Refreshing)

Rhum blanc Havana, Citron vert, Menthe fraîche, Sirop de sucre de canne, Cassonade, Perrier

Prix nets en Euros, taxes et services compris / Net Prices in Euros, Taxes and services included



Boissons

Apéritifs classiques/ Basics

Pastis 51, Ricard 3,5 cl	3,50 €
Martini rouge, blanc 7 cl	6,00 €
Porto rouge, blanc 7 cl	6,00 €
Whisky Jack Daniel's single malt 4 cl	7,00 €
Gin Citadelle 3 cl (Supplément soft 2€)	7,00 €
Flûte de Prosecco 12cl	7,50 €
Spritz (Aperol et Prosecco)	11,50 €

Bières / Beers

Notre sélection de bières artisanales locales brassées sur la Côte Bleue :

Balek Lager Blonde 33cl 4,6%	8,00 €
Amerloc IPA Blonde 33cl 6,2%	8,00 €
Gaga Blanche 33 cl 5%	8,00 €

Champagne / Champagne

Flûte (12 cl)	14,00 €
Kir cassis / pêche	14,00 €

Sans Alcool / Soft Drinks

Sodas :	4,50 €
Coca-cola original ou zero (33cl), Schweppes tonic ou agrumes (25 cl) Orangina (25cl), Ice tea (25cl), Limonade (25cl)	
Jus de fruits Pago (20 cl) : ACE, Abricot, Tomate, Pomme	5,00 €

Eaux / Waters

San Pellegrino	4,50 € 50 cl / 6,00 € 1l
Evian	4,50 € 50 cl / 6,00 € 1l

Café et Thé / Coffee and Tea

Expresso	Simple 2,50 € / Double 4,00 €
Thé / Infusions Frères Dammann	3,50 €

Prix nets en Euros, taxes et services compris / Net Prices in Euros, Taxes and services included



Spiritueux et Digestifs

Les Rhums

Rhum Eminente Reserva 7 ans 3 cl (41%)	10,00 €
Rhum cubain, vieilli 7 ans en fût de chêne Arômes fumés de vanille et de café	
Rhum Bologne Dark Sail 3 cl (43%)	10,00 €
Rhum de Guadeloupe, Assemblage de rhums vieillis pendant 3 à 6 ans en fût américains Arômes boisés et chocolatés	
Rhum La Hechicera série expérimentale Banana 3 cl (41%)	11,50 €
Rhum de Colombie, Assemblage de rhums, enrichi avec des morceaux de bananes bio et vieilli en fût Arômes boisés et de babane et caramel	

Les Whiskies

Whisky Bulleit 3 cl (45%)	10,50 €
Bourbon Américain du Kentucky Vieilli 10 ans en fût de chêne blanc Notes de vanille, de fruits et fumées	
Whisky Talisker Storm 3 cl (45%)	10,50 €
Single malt Ecosais, tourbé léger, Vieilli en assemblage des meilleurs fûts de différents âges Notes iodées, fruitées et légèrement fumées	
Whisky ex Sherry Cask "The Bodega" 3 cl (55%)	11,50 €
Single Malt Ecosais Vieilli 7 ans en fût de xérès Notes de figues et de chocolat	
Whisky Waterford 3 cl (50%)	12,00 €
Single Malt Irlandais Vieilli en fût de Bourbon et en fût de vin Notes florales, minérales, épices douces	
Whisky Miyagikyo 3 cl (45%)	12,00 €
Single malt japonais Élevé en fût de sherry Notes fruitées et florales	

Digestifs / After Dinner Drinks

Limoncello maison 6 cl	7,00 €
Get 27 6cl	7,00 €
Calvados 3 cl	9,50 €
Poire Williams 3 cl	10,00 €