



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

53 €

Entrée / Plat / Dessert

Au choix « A la Carte »

(Supplément 3 € avec l'entrée Foie Gras, 2 € avec le plat le Thon rouge et 2 € avec le dessert le Minestrone)

L'Accord Mets et Vins

73 €

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 le Thon Rouge et 2 € avec le dessert Minestrone)

~

Our Menu

53 €

Starter / Main course / Dessert

Your Choice « A la Carte »

(3 € extra with Foie Gras starter, 2 € with Red Tuna main course and 2 € extra with Minestrone dessert)

Food and Wine pairing

73 €

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 Red Tuna main course and 2 € extra with Minestrone dessert)

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



Carte Eté 2024

Les Entrées / Starters

L'Œuf de poule de saison / Egg of the season 17 €

Œuf poché à la Beaujolaise, mélange de jeunes pousses, pomme de terre frites, croutons légèrement aillés, Guanciales grillés, copeaux de parmesan, condiments provençaux

Beaujolais Poached Egg, Mixed greens, fried potatoes, lightly garlic croutons, grilled Guanciales, shavings of Parmesan cheese, Provençal condiments.

Accord Vin : AOP Brouilly – L'enfer des Balloquets

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

Terrine de foie gras maison, sa brioche grillée et son chutney de fruits de saison

Home-made duck Foie Gras, toasted brioche and seasonal fruits Chutney

Accord Vin : AOP Saint Bris – Domaine Grivot & Goisot

Ceviche de Thon rouge / Red Tuna Ceviche 17 €

Ceviche Thon rouge fumé à froid et mariné façon thaï, condiments provençaux, crème de guacamole au sésame, poivrons confits à l'huile d'olive ; Fumé minute.

Cold-smoked red Tuna Cerviche, Thai-style marinated, Provençal condiments, Sesame guacamole cream, Confit peppers in olive oil; Minute smoked

Accord Vin : Vin de France, Carry Winery côte bleue, La Traversée

L'Assiette Estivale / The Summer Plate 17 €

Gelée de tomates green zébra, Tomates anciennes, émulsion de mozzarella, pesto maison, coulis de poivrons grillés, sorbet poivron, pignons de pin grillés, mélange de jeunes pousses

Green zebra Tomato jelly, Variety of tomatoes, Mozzarella emulsion, Home-made Pesto, Grilled peppers coulis, Pepper sorbet, Grilled pine nuts, Mixed greens.

Accord Vin : IGP Méditerranée, Domaine de l'Anchois

Plat Végétarien / Vegetarian

Notre Tian de légumes / Our Vegetable Tian 26 €

Tian de légumes de saison gratinés au parmesan, Riz vénéré cuit comme un risotto au parmesan, Crumble de parmesan, Œuf poché, Pomme de terre grenaille confites

Tian of seasonal vegetables with parmesan gratin, Black rice cooked as a Parmesan risotto, Parmesan Crumble, Poached egg, Confit potatoes.

Accord Vin : Vin de France, Carry Winery côte bleue, La Traversée

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



Carte Eté 2024

Les Viandes / Meats

Le Porc / The Pork 28 €

Travers de porc mariné et fumé à chaud au feu de bois, Pomme de terre grenaille confites, Condiment façon piperade, Sauce barbecue maison, Chips de chorizo; Fumé minute.

Pork Ribs marinated and wood smoked, Confit Potatoes, Piperade-style Condiments, Home-made BBQ sauce, Chorizo chips; Minute smoked.

Accord Vin : AOP Terrasses du Larzac – Le clos Rivieral – Les Fontanilles

Le Boeuf / The Beef 28 €

Pièce de bœuf rôtie, Sauce marchand de vin, Pressé de pomme de terre, mini ratatouille provençale, Jus vert d'estragon, Béarnaise.

Piece of roasted beef, wine sauce, Pressed potatoes, mini provençal Ratatouille, Tarragon green juice, Bearnaise sauce.

Accord Vin : AOP Vacqueyras - Domaine Jaume- Seigneur de Fontimple (Bio)

Les Poissons / Fishes

Le Loup de Méditerranée / The Mediterranean Sea Bass 28 €

Servi en filets et fumé minute, Sauce hollandaise, Riz vénéré cuit comme un risotto au parmesan, Poireaux grillés à la flamme, Jus vert d'estragon, Crumble de parmesan

*Sea Bass served in filets, minute smoked, Hollandaise sauce, Black rice cooked as a Parmesan risotto
Flame roasted leeks, Tarragon green juice, Parmesan crumble.*

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

Le Thon Rouge / The Red Tuna 30€

Thon rouge mi cuit, Sauce vierge provençale aux agrumes, Aubergines à la parmesane, Tomates gratinées à la provençale, Coulis de poivrons grillés

Mid-cooked red Tuna, Provençal virgin citrus sauce, Parmesan cheese eggplants, Provençal gratin Tomatoes, Grilled peppers coulis.

Accord Vin : AOP Gaillac - Domaine Gayrard



Carte été 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 12 €

Bavaroise vanille et chocolat blanc, Cœur à l'abricot et romarin, Ganache montée à l'abricot, Abricots rôtis miel et romarin, Sablé breton, Sorbet abricot

Vanilla and white chocolate Bavarian cream, heart with Apricot and Rosemary, Apricot mousse, roasted Apricots with honey and rosemary, Breton cake, Apricot sorbet.

Accord Vin : Côtes de Gascogne - Noisette - Domaine Pajot

Chocolat et Cerises / Chocolate and Cherries 12 €

Mousse au chocolat noir 64%, Confit de cerise noire, Pâte sucrée aux amandes, Sorbet cerise
Black Chocolate Mousse 64%, candied black Cherries, Sweet Almond Paste, Cherry sorbet.

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

Le Minestrone de fruits rouges / Red fruits Minestrone 13 €

Soupe froide aux agrumes, fruits rouges, crumble aux amandes, sorbet basilic
Cold Citrus Soup, Red fruits, almond Crumble, Basil 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



Carte Eté 2024

Menu Enfants / Kids Menu 14 €

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

*Le Boeuf ou Le loup et leur garniture ou Pommes de terre grenaille confites au romarin
Beef or Sea-bass filet and their garnish or confit potatoes with rosemary*

+

Boisson / Drink

Sirop 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

« **Blood Juice** » (Expressif, légèrement fruité / Expressive and slightly fruity)

Rhum Flor de Caña 12 ans, Liqueur de fraise des bois, Jus de fraise aux épices, Sucre muscovado, 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 rôti 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 Ecossais, 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 Ecossais	
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 €