



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

50 €

Entrée / Plat / Dessert

Au choix « A la Carte »

(Supplément 3 € avec l'entrée Foie Gras)

L'Accord Mets et Vins

70 €

Entrée / Plat / Dessert

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

(Supplément 3 € avec l'entrée Foie Gras)



Our Menu

50 €

Starter / Main course / Dessert

Your Choice « A la Carte »

(3 € extra with Foie Gras starter)

Food and Wine pairing

70 €

Starter / Main course / Dessert

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

(3 € extra with Foie Gras starter)



Carte Automne 2024

Les Entrées / Starters

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

Œuf parfait cuit à 64°, cappuccino de champignon et sa crème de lard, champignons grillés, oignons glacés, Butternut rôtie, copeaux de comté, persil.

Perfect Egg cooked at 64°, Cappuccino of mushrooms and bacon cream, Grilled mushrooms, glazed onions, roasted butternut pumpkin, shavings of Comté cheese, parsley.

Accord Vin : IGP Ardèche – Domaine de Pierre Blanche – Viognier Barral

Le Foie Gras / The Home-made Foie Gras 18 €

Terrine de foie gras maison, cromesquis de Foie Gras au porto, brioche grillée et son chutney de fruits de saison

Home-made duck Foie Gras, Foie gras Cromesquis in Portwine, toasted brioche and seasonal fruits Chutney

Accord Vin : AOP Saumur – Domaine des Bénédictins – Cuvée « La griffe » - 100% Chenin

Croustillant de Pulled-Pork / The Crispy Pulled-pork 16 €

Croustillant d'effiloché de porc fumé 10h par nos soins sur une crème de chou-fleur grillé et d'emmental, crumble de parmesan, mélange de jeunes pousses

Crispy Pulled-pork smoked by us 10 hours, roasted cauliflower and emmental cheese cream, Parmesan cheese crumble, Mix of baby greens.

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

Le Saumon fumé / The Smoked Salmon 16 €

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, concombre mariné, sauce scandinave à l'aneth, chantilly citronnée accompagné de pain suédois grillé.

Salmon smoked by us with beech wood, Marinated cucumber, Scandinavian dill sauce, lemon whipped cream accompanied by Swedish toasted bread. .

Accord Vin : AOP Saumur – Domaine des Bénédictins – Cuvée « La griffe » - 100% Chenin

Plat Végétarien / Vegetarian

Notre Tian de légumes / Our Vegetable Tian 25 €

Butternut rôties et fumées à chaud au feu de bois, Risotto d'épeautre au comté, Œuf poché, poêlée de champignons au vin, Crumble de parmesan,

Roasted and wood hot smoked butternut pumpkins, Spelt Risotto with Comté cheese, Poached egg, Pan-fried mushrooms in wine, Parmesan crumble.

Accord Vin : IGP Ardèche – Domaine de Pierre Blanche – Viognier Barral

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



Carte Automne 2024

Les Viandes / Meats

Le Travers de Porc Fumé / The smoked Pork Ribs 26 €

Travers de porc mariné et fumé à chaud au feu de bois, Pomme de terre grenaille confites, crème de maïs, Sauce barbecue maison ; Fumé minute.

Marinated and wood hot smoked Pork Ribs, Confit Potatoes, Corn cream, Home-made BBQ sauce, Minute smoked.

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

La Brisket de Boeuf / The Beef Brisket 27 €

Brisket de bœuf fumé à chaud au feu de bois, écrasé de pomme de terre beurré, poêlée de champignons au vin, Sauce aux champignons

Wood hot smoked Beef Brisket, Crushed potatoes and butter, Pan-fried mushrooms in wine, Mushrooms sauce.

Accord Vin : AOP St Emillion Grand cru – Chateau Val d'or

Le Poulet / The Chicken 25 €

Poulet mariné aux épices et fumé à chaud au feu de bois, coulis de poivrons, riz aux épices et agrumes, sauce blanche maison, mélange de jeunes pousses

Spices marinated and wood hot Smoked Chicken, Pepper coulis, Spices and citrus Rice, Home-made white sauce, Mix of baby greens.

Accord Vin : AOP Macon – La Roche Vineuse – Domaine Perraud – Le clos

Le Poissons / The Fish

Le Loup de Méditerranée / The Mediterranean Sea Bass 27 €

Servi en filet et fumé à froid au bois de hêtre, bisque de crustacé aux agrumes, Risotto d'épeautre au comté, fondue de poireaux, crumble de parmesan, mélange de jeunes pousses

Sea Bass served in filets, cold smoked with beech wood, citrus shellfish Bisque, Spelt Risotto with Comté cheese, Leek fondue, Parmesan crumble, Mix of baby greens.

Accord Vin : AOP Pouilly Fumé – Domaine Séverin & Gilles Cholet – Cuvée tradition

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



Carte Automne 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 10 €

Bavaroise vanille et chocolat blanc, Mousse au Praliné, noisettes caramélisées, Sablé breton, coulis caramel au beurre salé, crumble aux amandes.

Vanilla and white chocolate Bavarian cream, Praline mousse, Caramelised hazelnuts, Breton cake, Salted butter caramel coulis, Almond crumble.

Accord Vin : Côtes de Gascogne - Noisette - Domaine Pajot

La Tarte Dulcey / The Dulcey Pie 11 €

Stick de chocolat blanc, Mousse au chocolat Dulcey, coulis caramel au beurre salé, glace au praliné

White Chocolate stick, Dulcey chocolate mousse, Salted butter caramel coulis, Praline ice cream.

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

Le Crumble au pommes/ The Apple Crumble 10 €

Pommes rôties à la cannelle et son crumble aux amandes, glace au spéculos

Roasted Apples with Cinnamon and Almond Crumble, Speculoos ice cream

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 Automne 2024

Menu Enfants / Kids Menu 14 €

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

Les Travers de Porc ou Le loup et leur garniture ou Pommes de terre grenaille confites au romarin

Pork Ribs or Sea-bass filet and their garnish or confit potatoes with rosemary

+

Boisson / Drink

Sirof ou Soda / Syrup or Soft drink



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.

« **Mangorita Segnorita** » (Expressif et fruité / Expressive and fruity)

Tequila, Jus de Mangue maison à la menthe, Jus de citron vert, Sirop d'agave

« **Le Cosmo Poulitain** » (Gourmand et fruité / Gourmet and fruity)

Vodka, Vermouth St Petroni hibiscus, Jus de cranberry, Jus de citron jaune, Sirop de Vanille

« **Peach Please** » (Vif et fruité / Vif and fruity)

Gin, Liqueur Izarra vert, Jus de pêche blanche et jaune rôti Jus de citron jaune, Sirop de Cassonade

« **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 €