



**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

55 €

*Entrée / Plat / Dessert*

*Au choix « A la Carte »*

*(Supplément 2 € avec l'entrée Foie Gras et 3 € pour l'entrée St-Jacques)*

## L'Accord Mets et Vins

78 €

*Entrée / Plat / Dessert*

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

*(Supplément 2 € avec l'entrée Foie Gras et 3 € pour l'entrée St-Jacques)*



## Our Menu

55 €

*Starter / Main course / Dessert*

*Your Choice « A la Carte »*

*(2 € extra with Foie Gras starter and 3 € with scallop starter)*

## Food and Wine pairing

78€

*Starter / Main course / Dessert*

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

*(2 € extra with Foie Gras starter and 3 € with scallop starter)*

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



## **Carte Hiver 2024**

### **Les Entrées / Starters**

#### **L'Œuf de poule de saison (entrée Signature) / Egg of the season 17 €**

*Œuf parfait cuit à 64°, nappé d'une sauce bourguignonne au vin rouge, accompagné d'une garniture Meurette, de petits croutons grillés, et d'herbes fraîches*

*Perfect Egg cooked at 64°, topped in a Bourguignon red wine sauce, with Meurette garnish, small grilled croutons and fresh herbs.*

*Accord Vin : AOP Brouilly – L'enfer des Balloquets*

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

*Foie gras fumé puis poêlé, déposé sur un toast brioché, accompagné d'une compoté de pommes et d'oignons, servie avec une salade de mesclun, éclat de noisettes grillées, crème de vinaigre de balsamique*

*Home-made Foie Gras smoked then pan fried, on a brioche toast, with apples and onions compote, served with a mesclun salad, toasted hazelnuts and balsamic vinegar cream.*

*Accord Vin : AOP Gaillac - Domaine Gayrard*

#### **Les St Jacques et Truffes / The Scallops and Truffles 19 €**

*Noix de St jacques fumées au bois de sapin puis juste snackées, déposées sur une crème de panais au parmesan, billes de truffe, copeaux de parmesan, mélanges de jeune pousses ; fumé minute*

*Scallops smoked with fir wood, then just snacked, served on a parmesan cream of parsnip, truffle balls, slices of parmesan, mix of baby greens; Minute smoked.*

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

#### **Le Pulled - Pork / The Pulled-Pork 17 €**

*Tartelette croustillante chèvre et moutarde à l'ancienne garnie d'une échine de porc fumée au feu de bois façon pulled-pork accompagnée de légumes croquants.*

*Crispy goat cheese and old-fashioned mustard tartlet, garnished with wood smoked pork echine in a pulled-pork way. .*

*Accord Vin : AOP Brouilly – L'enfer des Balloquets*

#### **Le Plat Végétarien / Our Vegetarian main course 26 €**

*Toast de St Marcelin rôti au miel et aux fines herbes servi avec des pommes de terre grenaille confites, œuf poché, purée de patate douce aux épices et accompagnés de légumes d'hiver, crumble de parmesan.*

*Toast of honey and herbs roasted St Marcelin cheese, served with confit potatoes, poached egg, spicy sweet potatoes puree, accompanied of winter vegetables and parmesan crumble.*

*Accord Vin : AOP Chablis - Domaine Grivot & Goisot*

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



## *Carte Hiver 2024*

### *Les Plats / The Main Courses*

#### **Le Travers de Porc Fumé (plat signature) / The smoked Pork Ribs 27 €**

*Travers de porc mariné au sirop d'érable et fumé à chaud au feu de bois servi avec des pommes de terre grenaille confites et une crème de maïs grillé, accompagné d'une sauce barbecue maison ; Fumé minute.  
Marinated in maple syrup and wood hot smoked Pork Ribs, served with Confit Potatoes, grilled corn cream and home-made BBQ sauce; Minute smoked.*

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

#### **La Pièce de Bœuf / The piece of Beef 27 €**

*Pièce de Bœuf confite dans son jus de bœuf au vin rouge et romarin servie avec des carottes cuites en deux façons : en mousseline onctueuse au cumin et entières grillées à la flamme, accompagnées d'oignons glacés à brun, mélange de jeunes pousses.*

*Piece of beef, confit in its red wine and rosemary beef juice, served with carrots in two ways : in creamy cumin muslin and whole carrots grilled over a flame, served with brown glazed onions and mix of baby greens.*

*Accord Vin : AOP Saint Joseph - Domaine des Martinelles*

#### **Le Magret de canard / The Duck Breast 29 €**

*Magret de canard en deux cuissons : fumé à chaud au feu de bois, puis grillé à la flamme, nappé d'un jus de canard au whisky tourbé, servi sur une purée de patates douces aux épices et accompagné de légumes d'hiver glacés, mélange de jeunes pousses*

*Duck breast cooked in two steps : Hot wood smoked then grilled over a flame, topped with a peated whisky duck juice, served on a sweet potatoes puree, and accompanied by glazed winter vegetables and mix of baby greens. .*

*Accord Vin : AOP Vacqueyras - Domaine Jaume- Seigneur de Fontimple*

#### **Le Cabillaud / The Cod Fish 27 €**

*Dos de cabillaud mariné aux agrumes, moules fumées et juste saisies servies avec une sauce façon marinrière légèrement crémée, étuvée de légumes d'hiver et pommes de terre*

*Cod fillet marinated with citrus, smoked mussels and just snacked, served with a slightly creamy marinierre style sauce, steamed winter vegetables and potatoes.*

*Accord Vin : Atelier Egiategia – Cuvée Dena Dela*



## *Carte Hiver 2024*

### *Fromages et Desserts / Cheeses and Desserts*

#### **Assiette de fromages sélectionnés par nos soins / Cheeses plate 11 €**

*Assortiment de fromages affinés / Assortment of Cheeses*

#### **L'Œuf Signature de saison / The Season Signature Egg 12 €**

*Bavaroise à la clémentine et chocolat blanc et marmelade à la clémentine avec une mousse aux deux chocolats, Sablé breton, coulis de clémentine, crumble aux amandes.*

*Clementine and white chocolate Bavarian cream, clementine marmalade with two chocolate mousse, Breton cake, clementine coulis, Almond crumble.*

*Accord Vin : Côtes de Gascogne - Noisette - Domaine Pajot*

#### **L'Exotique / The Exotic 12 €**

*Tartare d'ananas rôti, servi sous un espuma au citron vert, accompagné d'un sorbet à l'ananas et crumble aux amandes.*

*Roasted pineapple tartare, served with lime espuma, accompanied with pineapple sorbet and almond crumble.*

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

#### **La Buchette chocolat et yuzu / Chocolate and yuzu Log 12 €**

*Mousse au deux chocolat et crémeux au yuzu sur une feuillantine caramélisée accompagnée d'un sorbet yuzu*

*Two chocolate mousse and yuzu cream on a caramelised feuillantine accompanied with a yuzu sorbet.*

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

#### **La Tentation gourmande (avec thé ou café) / Gourmet Tea or Coffee 12 €**

*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 Hiver 2024*

### *Menu Enfants / Kids Menu 14 €*

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

*Les Travers de Porc ou le Cabillaud et leur garniture ou pommes de terre grenaille confites au romarin*

*Pork Ribs or Cod fish fillet and their garnish or confit potatoes with rosemary*

+

**Boisson / Drink**

*Sirop 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 €
Takine IPA New England 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 €