



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.*



Mes Menus

NOTRE FORMULE

55 €

*Entrée / Plat / Dessert
Au choix « A la Carte »*

*(Supplément 2 € avec l'entrée "l'asperge", 3 €
pour le plat "l'agneau" et 2 € pour le dessert
"fraise et basilic")*



L'ACCORD METS ET VINS

78 €

*Entrée / Plat / Dessert
Au choix « A la Carte » + 3 verres de vins*

*(Supplément 2 € avec l'entrée "l'asperge", 3 €
pour le plat "l'agneau" et 2 € pour le dessert
"fraise et basilic")*

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE DU PRINTEMPS

Prix nets en Euros, taxes et services compris



L'ŒUF DE POULE DE SAISON
(ENTRÉE SIGNATURE) 16 €

Œufs parfaits cuits à 64° servis sur une panna cotta de petit pois à la menthe, accompagnés de chorizo grillés et d'une légère écume de parmesan, crumble de parmesan et chips de chorizo

Accord Vin : AOP Chablis - Domaine Grivot & Goisot

LES ASPERGES 18 €

Asperges fumées au feu de bois puis juste snackées au beurre noisette, crème d'asperge verte à l'estragon et citron vert, champignons poêlés, tuiles de parmesan et éclats de noisettes grillées.

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

POITRINE DE COCHON 16 €

Poitrine de cochon fumée et confite au feu de bois servie sur un houmous légèrement citronné, betteraves marinées au vinaigre balsamique, crème de chèvre frais et moutarde à l'ancienne, crumble de parmesan.

Accord Vin : AOP Macon - Domaine Perraud

LE POULPE 17 €

Carpaccio de poulpe mariné aux agrumes et huile de sésame, crème d'avocat au citron vert, pickles de poivrons confits, tuile à l'encre de seiche, condiment provençal; Fumé minute

Accord Vin : VDF, Carry Winery côte bleue, L'Equipée (Bio)

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE DU PRINTEMPS

Prix nets en Euros, taxes et services compris

Entrées



LE TRAVERS DE PORC
(PLAT SIGNATURE) 27 €

Travers de porc marinés au sirop d'érable et fumés au feu de bois servis avec des pommes de terre grenaille confites et une crème de maïs grillé, accompagné d'une sauce barbecue maison.

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

L'AGNEAU 30 €

Epaule d'agneau de 9h fondant, cuit et fumé au feu de bois, accompagné d'un caviar d'aubergines au cumin, petit pois cuits à la française et pommes de terre grenaille confites, servi avec un jus d'agneau au romarin ; fumé minute

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

SHORT RIBS DE BOEUF 28 €

Short ribs de bœuf marinés et fumés au feu de bois, servis avec une sauce au poivre vert, accompagnés d'une polenta crémeuse au parmesan et tomates confites à l'huile d'olive et romarin.

Accord Vin : AOP Saint Joseph - Domaine des Martinelles

LA DAURADE 27 €

Filet de daurade fumé, servi avec une sauce hollandaise, accompagné d'un écrasé de pommes de terre citron et huile d'olive et d'asperges vertes du pays grillées.

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

LES GNOCCHIS
(PLAT VEGETARIEN) 26 €

Gnocchis de pommes de terre, crème de parmesan, Asperges vertes du pays grillées, tomates confites à l'huile d'olive et romarin, pignons de pin grillés et crumble de parmesan

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

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE DU PRINTEMPS

Prix nets en Euros, taxes et services compris

PAYS



L'OEUF SUCRÉ DE SAISON
(DESSERT SIGNATURE) 12 €

Mousse au deux chocolats, insert rhubarbe miel et thym, rhubarbe confite, sur un nid croustillant miel citron et son coulis de rhubarbe.

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

LA FRAISE & BASILIC 14 €

Bavaroise fraise et basilic, gelée de fraise et basilic, chantilly à la vanille, fraises du pays, coulis citron basilic, biscuits cuillère et son sorbet à la fraise

Accord Vin : Côtes de Gascogne - Noisette - Domaine Pajot

L'ECLAIR A LA PISTACHE 12 €

Pâte à choux maison et son craquelin, mousse à la pistache, sauce chocolat blanc pistache, éclats de pistaches caramélisées et sa glace à la pistache

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

LA TENTATION GOURMANDE 12 €

Mini crème brûlée à la vanille et ses tentations gourmandes du moment accompagnées de notre sélection de thés (Damman) ou d'un café

L'ASSIETTE DE FROMAGES 12 €

Notre sélection de fromages affinés accompagnés d'une confiture de figues

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE DU PRINTEMPS

Prix nets en Euros, taxes et services compris

Essence



Menu
Enfant

MENU ENFANT 16 €

*Boisson de Bienvenue
(sirops ou soda)*

+

*Les Travers de porc ou la Daurade
et leurs garnitures ou pommes de terre grenaille
confites au romarin*

+

Dessert glacé à la vanille

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE DU PRINTEMPS

Prix nets en Euros, taxes et services compris



N O S C O C K T A I L S 1 4 €

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

The Blood Juice (Gourmand et Fruité)

*Rhum Flor de Caña 12 ans, Liqueur de fraise des bois, Jus de fraise aux épices, Sucre Muscovado, Jus de citron jaune.
Vif et fruité*

Ethicable Flor (Doux et Fruité)

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 (Gourmand et Fruité)

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

Peach Please (Floral et Fruité)

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

Le Mojito (Frais et Floral)

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

Cocktails



Apéritifs classiques :

<i>Pastis 51, Ricard</i>	3 cl	3,50 €
<i>Martini rouge, blanc</i>	7 cl	6,00 €
<i>Porto rouge, blanc</i>	7 cl	6,00 €
<i>Whisky Jack Daniel's</i>	4 cl	7,00 €
<i>Gin Citadelle</i>	, 3 cl	7,00 €
<i>Supplément soft</i>		2,00 €
<i>Flûte de Prosecco</i>	12 cl	7,50 €
<i>Spritz (Aperol et Prosecco)</i>	12 cl	11,50 €
<i>Flûte de champagne</i>	12 cl	14,00 €
<i>Kir Cassis ou pêche</i>	12 cl	14,00 €

Bières :

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

<i>Balek Lager (Blonde)</i>	33cl	4,6%	8,00 €
<i>Amerloc IPA (Blonde)</i>	33cl	6,2%	8,00 €
<i>Takine NEIPA (blonde)</i>	33cl	5,0%	8,00 €
<i>Chikor Triple IPA</i>	33cl	10,0%	9,00 €

Sans Alcool :

<i>Coca-cola</i>	33cl	4,50 €
<i>Coca cola zéro</i>	33cl	4,50 €
<i>Schweppes tonic</i>	25cl	4,50 €
<i>Schweppes agrumes</i>	25cl	4,50 €
<i>Ice-tea</i>	25cl	4,50 €
<i>Limonade</i>	25cl	4,50 €
<i>Pago :</i>	20cl	5,00 €
<i>ACE, Abricot, Tomate, Pomme</i>		

Eaux :

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

Café et Thé :

<i>Expresso</i>	2,50 €
<i>Allongé</i>	4,00 €
<i>Thé / Infusions (Frères Dammann)</i>	3,50 €



Les Rhums

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 américain, arômes boisés et chocolatés

Rhum La Hechicera 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 banane et caramel

Les Whiskies

Whisky Bulleit 45% 3 cl 10,50 €
Bourbon Américain du Kentucky, vieilli 10 ans en fût de chêne blanc, notes de vanille, de fruits et fumées

Whisky Talisker Storm 45% 3 cl 10,50 €
Single malt Ecossais, tourbé léger, vieilli en assemblage des meilleurs fûts, notes iodées, fruitées et légèrement fumées

Whisky "The Bodega" 55% 3 cl 11,50 €
Single Malt Ecossais Vieilli 7 ans en fût de xérès
Notes de figues et de chocolat

Whisky Waterford 50% 3 cl 12,00 €
Single Malt Irlandais vieilli en fût de Bourbon et en fût de vin, notes florales, minérales, épices douces

Whisky Miyagikyo 45% 3 cl 12,00 €
Single malt japonais élevé en fût de sherry, notes fruitées et florales

Digestifs

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