



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.*



N O S F O R M U L E S

40 €

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

54 €

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

78 €

L'Accord Mets et Vins

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

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE ESTIVALE

Prix nets en Euros, taxes et services compris



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

Œuf parfait cuit à 64° servi sur un velouté de courgettes grillées, accompagné de tomates cerises confites et d'une légère écume aillée et thym citron, crumble de parmesan, mélange de jeunes pousses

Accord Vin : Rouge - AOP Brouilly – L'enfer des Balloquets

FRAICHEUR TOMATES &
MOZZARELLA 16 €

Gaspacho de tomates anciennes aux épices douces, surmonté d'une mousse légère de mozzarella di bufala. accompagné d'un tartare de tomates, d'un pesto de basilic aux amandes torréfiées, d'un sorbet au poivron rouge confit et de cœurs d'artichaut en tempura croustillante. Le tout relevé d'un filet d'huile fumée.

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

LA VOLAILLE 16 €

Cannelloni de volaille fumée, enroulé dans un lard croustillant, déposé sur un sablé au parmesan et fines herbes. Servi avec un coulis de tomates maison, une salade d'herbes fraîches et une vinaigrette aux agrumes.

Accord Vin : Blanc - AOP Macon La Roche Vineuse - Domaine Perraud- Le Clos

LES GAMBAS 16 €

Gambas fumées au feu de bois, juste saisies au beurre mousseux, servies sur une crème de légumes grillés & chorizo, écume d'une bisque de crustacés à la cacahuète grillée, tomates cerises confites

Accord Vin : Blanc - AOP Gaillac – Domaine Gayrard

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE ESTIVALE

Prix nets en Euros, taxes et services compris

Fontcreuse



LE TRAVERS DE PORC
(PLAT SIGNATURE) 26 €

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, accompagnés d'une sauce barbecue maison, mélange de jeune pousses

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

LA BRISKET DE BOEUF 26 €

Brisket de bœuf marinée au thym et romarin et fumée au feu de bois, servie avec une sauce béarnaise à l'estragon, accompagnée d'une crème d'oignons grillés et de pommes de terres grenaille confites.

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

TATAKI DE THON 26 €

Tataki de thon, fumé à froid et juste mi-cuit, accompagné d'un risotto vénéré au parmesan et de mini fenouils grillés servis avec une huile vierge provençale, crumble de parmesan, et mélange de jeunes pousses

Accord Vin : Blanc - Atelier EGIATEGIA – Cuvée Dena Dela

LE POULPE 26 €

Tentacules de poulpes, fumées et grillées, servies sur une mousse de pommes de terre au paprika, accompagnées de condiments provençaux d'un pesto maison, de crumble de parmesan et d'un mélange de jeunes pousses

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

LE MILLE-FEUILLES D'AUBERGINES
(PLAT VEGETARIEN) 26 €

Aubergines grillées, sauce tomate maison, mousse de pomme de terre au paprika, œuf parfait cuit à 64°, crumble de parmesan et son pesto maison

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

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE ESTIVALE

Prix nets en Euros, taxes et services compris



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

Bavaroise à la vanille, insert abricot miel et thym, abricots rôtis, sur un nid croustillant, coulis d'abricot et son sorbet à l'abricot

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

LE MINISTRONE DE FRUITS
ROUGES 12 €

Fruits rouges au miel d'acacia, sirop infusé aux agrumes et menthe fraîche, crumble aux amandes grillées et son sorbet au basilic

Accord Vin : Côtes de Gascogne - Noisette - Domaine Pajot

LE TIRAMISU 12 €

Biscuits cuillère imbibés au café intense, glace au café des Indes, émulsion légère au mascarpone et vanille, poudre de cacao amer

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

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 ESTIVALE

Prix nets en Euros, taxes et services compris

Desserts



Menu
Enfant

MENU ENFANT 16 €

*Boisson de Bienvenue
(sirops ou soda)*

+

*Les Travers de porc ou le Poulpe
et leurs garnitures ou pommes de terre grenaille
confites au romarin*

+

Dessert glacé à la vanille

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE ESTIVALE

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>La Gaga (blanche)</i>	33cl	5,0%	8,00 €

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 €