



RESTAURANT
BISTRROT 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.



Carte Automne 2025

La Poule Noire

- 54 €**
Notre Menu
Entrée / Plat / Dessert
- Entrée / Plat / Dessert
Au choix « A la Carte »*
- 78 €**
L'Accord Mets et Vins
- Notre Menu
&
3 verres sélectionnés par le chef*
- 15 €**
Menu Enfant
- 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 D'AUTOMNE

Prix nets en Euros, taxes et services compris



Carte Automne 2025



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

Œuf parfait cuit à 64 °C, déposé sur une velouté de champignons de saison, accompagné de butternut rôtie. Le tout sublimé d'un cappuccino à la crème de lard, pickles de champignons, crumble de parmesan et jeunes pousses fraîches.

Accord Vin : Blanc - AOP Pouilly-Fumé – Domaine Séverin & Gilles Chollet

• LE FOIE GRAS 18 €

Foie gras fumé, mariné selon l'inspiration du moment et cuit à basse température, servi avec une brioche grillée et un chutney de fruits de saison

Accord Vin : Blanc - IGP Côtes Catalanes- Domaine de L'Arca (Bio)

• LES ST-JACQUES 18 €

Saint-Jacques fumées, saisies au beurre mousseux et flambées au cognac, servies sur un velouté de panais. Accompagnées d'une crème de cacahuète et d'un croquant de radis noir mariné aux herbes et agrumes et jeunes pousses fraîches

Accord Vin : Blanc - AOP Saint Bris - Domaine Grivot & Goisot (Bio)

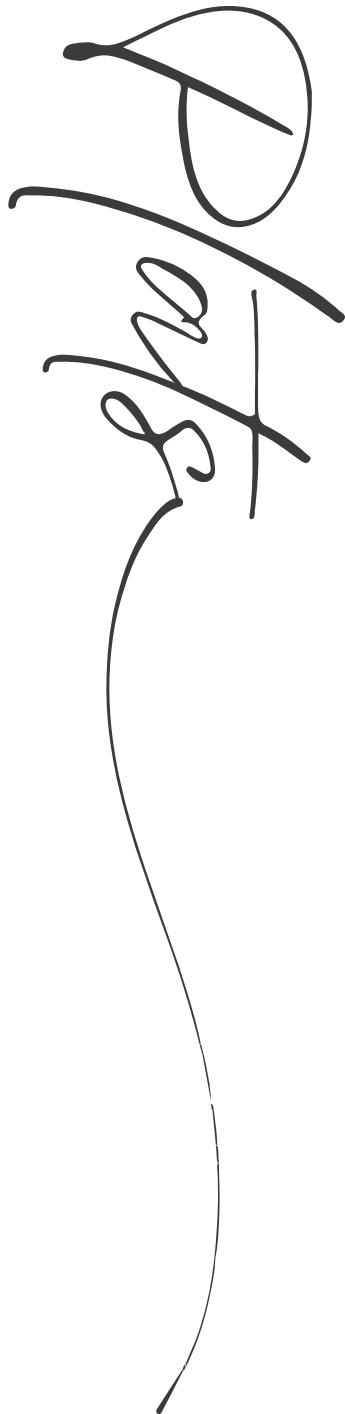
• TARTE D'AUTOMNE 16 €

Feuilletage doré à la moutarde à l'ancienne, garni d'un confit de pommes et d'oignons au thym, effiloché de porc lentement fumé au feu de bois, gratiné de fromage à raclette fumé, accompagné de jeunes pousses.

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

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE D'AUTOMNE

Prix nets en Euros, taxes et services compris



• L E T R A V E R S D E P O R C (P L A T S I G N A T U R E) **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, accompagnés d'une sauce barbecue maison, mélange de jeune pousses

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

• L ' E F F I L O C H É D E B O E U F **28 €**

Pièce de bœuf fumée 15 heures au feu de bois, servie en effiloché façon pulled beef, accompagnée d'un écrasé de pommes de terre, d'une poêlée de champignons du terroir et d'un jus de bœuf monté au foie gras.

Accord Vin : Rouge - Saint-Émilion Grand Cru – Château du Val d'Or

• L A D A U R A D E **27 €**

Filet de daurade délicatement fumé, nappé d'une sauce hollandaise, accompagné d'un risotto d'épeautre au comté et d'une poêlée de mini légumes de saison et de dés croustillants de panisse.

Accord Vin : Blanc - AOP CASSIS – Domaine de Fontcreuse (Biodynamie)

• L E C O N F I T D E C A N A R D **27 €**

Confit de canard maison, servi avec une onctueuse crème de potiron aux éclats de noisettes grillées, accompagné de marron rôties et d'un jus de canard parfumé aux olives et au romarin.

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



• L E T I A N D E L É G U M E S D E S A I S O N (P L A T V E G E T A R I E N) **26 €**

Tian de légumes de saison grillés, nappé d'une sauce aux champignons, accompagné d'une mousse de pomme de terre au paprika fumé. L'ensemble est sublimé d'un œuf parfait cuit à 64 °C, d'un crumble croustillant au parmesan.

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

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE D'AUTOMNE

Prix nets en Euros, taxes et services compris



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

Œuf en trompe-l'œil : coque en chocolat blanc garnie d'une bavaroise à la vanille et d'un insert acidulé au citron vert, déposée sur un croustillant, accompagnée de poires confites aux agrumes, d'un coulis de poire et d'un sorbet à la poire.

Accord : Liqueur (20%) de Poire - Benoit SERRES

• PRALINÉ & CHOCOLAT BLANC
13€

Stick croustillant de chocolat blanc, mousse légère au praliné, coulis onctueux de caramel au beurre salé, noisettes caramélisées et sa glace artisanale au praliné noisette.

Accord Vin : Rouge doux : AOP Rivesaltes – Domaine de l'Arca

• POMMES & MIEL 12€

Tartare de pommes rôties au cidre & miel, garni d'une mousse de pommes au miel d'acacia, crumble aux amandes, sorbet pommes & cidre

Accord Vin : Blanc effervescent doux : AOP Limoux-Méthode ancestrale - Domaine Robert de Fourn

• 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

Accord Vin : Verre de vin à votre choix

• PLANCHETTE DE DEGUSTATION
DE FROMAGES 13€

Dégustation de quatre variétés de fromages soigneusement sélectionnés par la fromagerie Le Fil Bleu, accompagnés d'un confit de myrtilles.

Accord Vin : Verre de vin à votre choix

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE D'AUTOMNE

Prix nets en Euros, taxes et services compris



N O S C O C K T A I L S

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

- 
- **Spice's Strawberry** : (Epicé et Fruité) 14 €
Rhum Flor de Caña 12 ans, Liqueur de fraise des bois "Dolfi", Jus de fraise aux épices, Sirop Muscovado, Jus de citron jaune.
 - **Ethicable Flor** : (Doux et Fruité) 14 €
Rhum Flor de Caña 12 ans, Liqueur d'ananas Vedrenne, Jus d'ananas rôti au bois de chêne, Jus d'abricot, Cordial Rooibos, Jus de Verjus.
 - **Mangorita Segnorita** (Gourmand et Fruité) 14 €
Tequila, Liqueur de mandarine Vedrenne, Jus de Mangue à la menthe poivrée, Jus de citron jaune & Sirop d'agave
 - **Peach Please** (Floral et Fruité) 14 €
Gin bombay, Liqueur Izarra vert et liqueur de pêche "Vedrenne", Jus de pêche blanche et jaune rôti, Jus de citron jaune, Sirop de vanille.
 - **Le Mojito (Frais et Floral)** Rhum blanc 12 €
Havana, Citron vert, Menthe fraîche, Sirop de sucre de canne, Cassonade, Perrier.

*Mixologue Samuel Elkaïm
Prix nets en Euros, taxes et services compris*



N O S A P E R I T I F S

• Apéritifs classiques :

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

• Bières :

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

Balek Lager (Blonde) 4.6%	33 cl	8,00 €
Amerloc IPA (Blonde) 6,2%	33 cl	8,00 €
Takine NEIPA (Blonde) 5,0%	33 cl	8,00 €
La Gaga (Blanche) 5,0%	33 cl	8,00 €
La Boucan Sour (Rouge) 5,1%	33 cl	8,00 €

• Softs :

Coca-cola	33 cl	4,50 €
Coca cola zéro	33 cl	4,50 €
Schweppes tonic	33 cl	4,50 €
Schweppes agrumes	33 cl	4,50 €
Ice-tea	33 cl	4,50 €
Limonade :	33 cl	4,50 €
Pago : (ACE, Abricot, Tomate, Pomme)	33 cl	5,00 €

• Eaux :

San Pellegrino	50 cl	4,50 €
San Pellegrino	1 L	6,00 €
Evian	50 cl	4,50 €
Evian	1 L	6,00 €

• Café / Thé :

Expresso / Déca / Noisette	2,50 €
Café allongé	4,00 €
Café crème	3,50 €
Thé / Infusions (Frères Dammann)	4,50 €



D I G E S T I F S & S P I R I T U E U X

• Nos Rhums

Eminente Reserva 7 ans 41% 3 cl 10.00 €
Rhum cubain, vieilli 7 ans en fût de chêne, Arômes fumés de vanille et de café

Rhum Bologne Dark Sail 43% 3 cl 10.00 €
Rhum de Guadeloupe, assemblage de rhums vieillis pendant 3 à 6 ans en fût américain, arômes boisés et chocolatés

Rhum La Hechicera 41% 3 cl 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

• Nos 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 Irlandais vieilli en fût de Bourbon et en fût de vin, notes florales, minérales, épices douces

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

• Nos Digestifs

Limoncello (maison)	6 cl	7.00 €
Get 27	6 cl	7.00 €
Calvados	3 cl	9.50 €