



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.



Nos Menus

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 le Loup
et leurs garnitures ou pommes de terre
grenaille confites au romarin*

&

Dessert glacé à la vanille

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE D' HIVER 2026

Prix nets en Euros, taxes et services compris



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

Œuf parfait cuit à 64 °C, déposé sur une crème de truffe au parmesan. Accompagné de topinambours rôtis et de salsifis en pickles. Le tout sublimé d'une écume légère de parmesan, d'un jus vert de cresson et de quelques copeaux de parmesan.

Accord Vin : Rouge : AOP Brouilly – L'enfer des balloquets



• POIREAUX & BETTERAVES 16 €

Poireaux délicatement fumés au feu de bois, betterave marinée au vinaigre balsamique blanc, coulis onctueux de betterave relevé d'un gel de clémentine, et tuile fine de sarrasin croustillante.

Accord Vin : Blanc - Atelier Egiategia – Cuvée DENA DELA

• LA CREVETTE 18 €

Parfait de crevettes au citron confit, servi dans un bouillon de favouille safrané et légèrement crème, accompagné de légumes d'hiver glacés et d'une rouille maison.

Accord Vin : Blanc - AOP Saumur – Domaine des bénédictins – cuvée la griffe (Biodynamie)

• CROUSTILLANT DE VOLAILLE 18 €

Croustillant d'effiloché de volaille lentement fumée au feu de bois, crème onctueuse de topinambour à l'ail noir, coulis d'oignon caramélisé, émincé d'oignons frits et jeunes pousses.

Accord Vin : Blanc - AOP Gaillac- Domaine Gayrard

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE D'HIVER 2026

Prix nets en Euros, taxes et services compris



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

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

• LE VEAU 29 €

Épaule de veau confite, jus réduit aux olives de Kalamata, oignons grelots glacés à brun, polenta onctueuse au parmesan, émincé d'oignons frits. Fumé minute.

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

• LE LOUP 28 €

Filet de loup subtilement fumé, gratiné d'un sabayon au beurre noisette, mousseline de carotte parfumée au cumin, pois chiches poêlés aux épices douces et citron, jus vert de cresson et crumble de parmesan. Fumé minute.

Accord Vin : Blanc - Carry Winery, Côte Bleue - La Traversée

• LE BOEUF 28 €

Tagliata de bœuf fumée au feu de bois et marinée, câpres à queue, oignons grelots glacés à brun, pickles d'oignon rouge. Émulsion tartare au siphon et pommes noisettes croustillantes.

Accord Vin : Rouge - AOP Crozes Hermitage - Domaine des Martinelles



• LE TIAN DE LÉGUMES DE SAISON
(PLAT VÉGÉTARIEN) 26 €

Tian de légumes de saison grillés, mousseline de carottes parfumée au cumin, accompagné de pommes de terres noisettes croustillante. L'ensemble est sublimé d'un œuf parfait cuit à 64 °C, d'un crumble croustillant au parmesan.

Accord Vin : Blanc - AOP Gaillac- Domaine Gayrard

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE D'HIVER 2026

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 aux agrumes, déposée sur un croustillant, accompagnée de suprême d'oranges, d'un coulis d'agrumes et d'un sorbet à la clémentine.

Accord : Domaine Pajot - Le noisette

• LE COOKIE 13 €

Tartelette façon cookie, garnie d'une ganache montée au chocolat, coulis de caramel au beurre salé, noix de pécan caramélisées, accompagnée d'une glace vanille aux éclats de cookies et pépites de chocolat.

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

• L'EXOTIQUE 12 €

Tartare d'ananas rôti au feu doux, nappé d'un espuma aérien au citron vert, accompagné d'un sorbet ananas maison et d'un crumble d'amandes délicatement torréfiées.

Accord Vin : AOP côteaux du layon– Domaine des Bénédictins O'xé 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

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'HIVER 2026

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

Cocktails

- **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 Elkaim
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 €

Prix nets en Euros, taxes et services compris



DIGESTIFS & SPIRITUEUX

• 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 €

Prix nets en Euros, taxes et services compris