



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

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 DE PRINTEMPS 2026

Prix nets en Euros, taxes et services compris



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

Œuf parfait à 64 °C, déposé sur une crème d'asperges vertes, accompagné de pointes d'asperges rôties et de fins copeaux de radis.

Le tout est sublimé par une écume de piperade au chorizo, un jus vert aux herbes fraîches et quelques copeaux de manchego.

Accord Vin : Blanc AOP Gaillac - Domaine Gayraud



• FRAICHEUR TOMATES &
MOZZARELLA 16 €

Gelée de gaspacho de tomates anciennes aux épices douces, garnie de pétales de tomates confites à l'huile d'olive et au thym de Provence, d'un pesto de basilic et d'un sorbet à l'huile d'olive. Le tout dissimulé sous une mousse aérienne de mozzarella di bufala, ponctué d'une poudre d'olives noires séchées et de pignons de pin torréfiés.

Accord Vin : Rosé - Carry Winery - Côte bleue - L'équipée

• LE THON 18 €

Thon fumé à froid en tartare, assaisonné à la provençale. Mousse aérienne de vitello tonnato, crème de concombre et vinaigrette au citron et gingembre.

Gressin croustillant au romarin, jeunes pousses de saison. Fumé minute.

Accord Vin : Rouge AOP Macon - Domaine Perraud

• LE CHÈVRE

Cromesquis croustillant de chèvre frais au miel et thym, déposé sur un millefeuille de courgettes grillées, coulis de tomates au balsamique, jeunes pousses assaisonnées d'une vinaigrette au miel.

Accord Vin : Blanc - AOP Macon - La roche vineuse - Domaine Perraud - Le Clos

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE DE PRINTEMPS 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)

• L'AGNEAU 29 €

Epaule d'agneau fumé a froid et mariné aux herbes cuite a basse température servie avec son jus à l'ail et au romarin, accompagnée de pétales de tomates confites à l'huile d'olive et d'un écrasé de pommes de terre au thym frais. Bonbon de chèvre lardé, fumé au feu de bois puis délicatement laqué, crumble de parmesan et jeunes pousses de saison.

Accord Vin : Rouge - AOP Macon - Domaine Perraud

• LA DAURADE 28 €

Filet de daurade délicatement fumé, risotto de riz vénéré au parmesan, relevé d'une huile vierge provençale, accompagné de pointes d'asperges vertes au beurre moussoux et coulis de poivrons rouges. Fumé minute

Accord Vin : Blanc - Carry Winnery Côte bleue - La traversée

• LA BRISKET DE BOEUF 28 €

Brisket de bœuf fumée au feu de bois, crème onctueuse de petits pois au lard fumé, millefeuille croustillant de pommes de terre aux olives, sauce froide au poivre vert, crumble de parmesan et jeunes pousses.

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

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



Tian de légumes de saison grillés, déposé sur une crème d'asperges vertes et relevé d'une huile vierge provençale, accompagné de pommes de terre grenailles confites ; l'ensemble est sublimé par un œuf parfait cuit à 64 °C et un crumble croustillant au parmesan.

Accord Vin : Blanc - AOP Macon - La roche vineuse - Domaine Perraud - Le Clos

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE DE PRINTEMPS 2026

Prix nets en Euros, taxes et services compris



• L'ŒUF 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 à la fraises, déposée sur un croustillant, accompagnée de fraises, d'un coulis fraises basilic et d'un sorbet à la fraises.

Accord : Domaine Pajot - Le noisette

• LES CHOUX 13 €

Trilogie de choux maison, généreusement garnis d'une ganache au chocolat au lait accompagné d'une chantilly légère à la vanille, d'un coulis de caramel au beurre salé et d'une glace à la vanille.

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

• LE MINISTRONE DE FRUITS
ROUGES 12 €

Assortiments de Fruits rouges servie dans un sirop infusé aux agrumes et menthe fraîche, espuma aux fruits rouges, crumble d'amandes grillées et son sorbet au basilic

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

• LA TENTATION GOURMANDE 12 €

Mini crème brûlée à la vanille, financier au beurre noisette, sorbet/glace du moment accompagnées de notre sélection de thés (Damman) ou d'un café

Accord Vin : Verre de vin a 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 a votre choix

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE DE PRINTEMPS 2026

Prix nets en Euros, taxes et services compris

Desserts



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
- **French Apple** : (Frais 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 Ecosais, 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 €**