



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.*



Estival



• ŒUF PARFAIT DE LA POULE NOIRE
(SIGNATURE) — 16 €

Œuf de poule cuit à 64°C, crème de fenouils au poivre de sichuan, tomates cerises confites au thym, radis croquant

Écume de parmesan et safran, jus vert aux herbes fraîches, copeaux de parmesan

Accord conseillé : Blanc AOP Gaillac — Domaine Gayrard

• CÉVICHÉ DE DAURADES — 18 €

Céviche de daurade de Méditerranée mariné au combava et citron vert, sauce coco au combava, guacamole au sésame, fenouil croquant et jeunes pousses.

Accord conseillé : Blanc - Atelier Egiategia — Cuvée Dena Dela

• CROUSTILLANT DE VOLAILLES FUMÉS — 16€

Croustillant de volaille fumée au feu de bois, confit de légumes provençaux à l'estragon, chips de courgettes grillées, mayonnaise légère à l'estragon et au citron, jeunes pousses de saison.

Accord conseillé : Rosé - Carry Winery - Côte Bleue - L'équipée



• TRAVERS DE PORC FUMÉS AU FEU DE BOIS
(SIGNATURE) — 24€

Travers marinés au miel et aux thym, fumés au feu de bois, pomme de terres grenailles confites, crème de maïs grillé, sauce barbecue maison, jeunes pousses

Accord conseillé : Rouge — AOP Terrasses du Larzac, Le Clos Rivieral “Les Fontanilles” (Bio)

• BURGER ROLLING SMOKE — 21€

Bun brioché garni d'effiloché de porc ou de volaille fumé au feu de bois, pickles de légume, coleslaw maison et sauce au choix (BBQ ou blanche), servi avec des pommes de terre grenailles confites et un mélange de jeunes pousses.

Accord conseillé : Rouge — AOP Brouilly – L'enfer des Balloquets

• LOUP FUMÉ DE MÉDITERRANÉ — 27€

Filet de loup fumé au feu de bois, tombée de fenouil aux olives noires et à l'aneth, tomates cerises confites au thym, sauce citron vert et ciboulette, quinoa au pastis de Marseille, crumble de parmesan et jeunes pousses de saison.

Accord conseillé : Blanc — AOP Pouilly Fumé – Domaine Séverin Et Gilles Chollet, Cuvée Tradition

• BRISKET DE BŒUF FUMÉE AU FEU DE BOIS — 25€

Poitrine de bœuf fumée au feu de bois, polenta crémeuse au parmesan, tomates confites, oignons rouges confits, sauce chimichurri.

Accord conseillé : Rouge — AOP Crozes-Hermitage, Domaine des Martinelles



• RATATOUILLE FUMÉE AU FEU DE BOIS
(VÉGÉTARIEN) — 21€

Ratatouille provençale fumée au feu de bois et gratinée au parmesan, accompagnée de pommes grenailles confites et d'un œuf parfait à 64 °C.

Accord conseillé : Blanc — AOP Saumur – Domaine des Bénédictins – Cuvée la Griffe

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE ESTIVAL 2026

Prix nets en Euros, taxes et services compris



• ŒUF SUCRÉ (SIGNATURE) — 12€

Trompe-l'œil en chocolat blanc, bavaroise vanille, cœur d'abricot, croustillant gourmand, abricots rôtis au miel, coulis d'abricot et sorbet abricot.

Accord conseillé : Domaine Pajot — “Le Noisette”

• TIRAMISU CITRON FRAMBOISE — 12€

Tiramisu léger au citron, biscuit cuillère moelleux, framboises fraîches et coulis de framboise maison.

Accord conseillé : Rouge doux — AOP Rivesaltes, Domaine de l'Arca

• CHEESE CAKE AUX AGRUMES — 12€

Cheesecake crémeux aux agrumes, sablé croustillant aux amandes, pêche sanguine fraîche et sorbet pêche.

Accord conseillé : AOP Coteaux du Layon, Domaine des Bénédictins “O'xé Bon”

• INSTANT GOURMAND, CAFÉ OU THÉ DAMMANN — 12€

Crème brûlée vanille, financier beurre noisette, glace ou sorbet du moment

Accord conseillé : Verre de vin au choix

• SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS, CONFIT DE MYRTILLES — 13€

Quatre fromages soigneusement sélectionnés par la fromagerie Le Fil Bleu

Accord conseillé : Verre de vin au choix

CHEF THOMAS FRIDLUND
CARTE ESTIVAL 2026



*Nos cocktails sont élaborés en collaboration avec La
Groupie du Pianiste et son Mixologue "Samuel
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 €**
*Vodka infusée à la vanille, liqueur d'abricot,
jus de pommes granny Smith et pink lady.
Sirop de cannelle-gingembre, jus de citron vert,
bitter angostura.*
- ***Le Mojito (Frais et Floral)*** Rhum blanc **12 €**
*Havana, Citron vert, Menthe fraîche, Sirop de
sucre de canne, Cassonade, Perrier.*



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 Lhuillier	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