



RESTAURANT DE GASTRONOMIE
JOVIALE

BISTRO AVEC SALLE À L'ÉTAGE
VUE SUR LA MADELEINE
OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DÉJEUNER ET DÎNER
RÉSERVATIONS CONSEILLÉES

*Bistro with room upstairs · Direct view on La Madeleine
open Tuesday to Saturday · Lunch and dinner
reservations recommended*

Menu du jour · 39€ / personne Sélection du Chef

Chef's choice

Entrée
Starter
+
Plat
Main
+
Dessert
Dessert

La cuisine joviale · 60€ / personne Petites assiettes à partager pour l'ensemble de la table

Small plates to share for the table

3 entrées, 3 plats, 1 fromage et 2 desserts
sélectionnés par notre Chef, à partager entre les convives

*3 starters, 3 main courses, 1 cheese and 2 desserts
selection by our Chef*

Prix en Euros TTC, Service compris. Menu hors boisson. Plats faits maison.
Viandes et poissons : origine France
La liste des allergènes est disponible sur demande.

Carpaccio de Saint-Jacques, 25€
endives, orange sanguine et huile d'herbes
Scallops, chicory, blood orange and herb oil.

Pâté-en-croûte 25€
cochon, pistaches et chutney poire à la baie de Tasmanie
Pâté-croûte, pork and pistachios
pear and Tasmanian pepper chutney

Poireaux vinaigrette à l'ail des ours 19€
Leeks with wild garlic vinaigrette

Asperges blanches et mimosa d'œuf 28€
mayonnaise à l'oseille
White asparagus with egg mimosa, mayonnaise
and sorrel

Soupe d'artichaut Camus 20€
au basilic thaï, croutons, crème montée et huile de basilic thaï
Artichoke Camus soup with thai basil
croutons, whipped cream and thai basil oil

Belle entrecôte, sauce Bercy 35€
Rib steak, Bercy sauce

Tartare de bœuf au plateau 35€
Beef Tartare and seasoning

Volaille à l'estragon 28€
Our local poultry with tarragon

Carottes rôties 19€
purée de carotte, huile des fanes, croustillant des peaux
condiment citron et émulsion curry-citronnelle
Roasted carrots and carrot purée, crispy carrot skins, lemon
condiment and curry-cilantro emulsion

Lieu jaune rôti, sabayon verjus 35€
Roasted pollock, verjus sabayon

Sole meunière, sauce Grenobloise 45€
Sole cooked meunière, Grenobloise sauce

Accompagnements supplémentaires 8€
Frites, légumes de saison, purée de pomme de terre
ou salade
French fries, local vegetables, mashed potatoes or salad

Sélection de Fromages 20€
Cheese selection from our region

Millefeuille 14€
Millefeuille, french pastry

Opéra 16€
Opéra, french pastry

Eclair au chocolat & grué 16€
Chocolate éclair