



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