



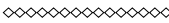
BISTRO AVEC SALLE À L'ÉTAGE
VUE SUR LA MADELEINE
OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DÉJEUNER ET DÎNER
RÉSERVATIONS CONSEILLÉES

*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.

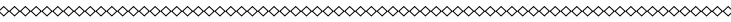
Caspacho de concombre et feta 17€
rafraichi à la menthe
Cucumber gaspacho and feta, refreshed with mint

Œufs mayonnaise à l'estragon 18€
velours de thon
Eggs with tarragon mayonnaise, tuna velouté

Poireaux vinaigrette au miel 19€
pomme verte et shiso
Sweet and sour leeks vinaigrette, green apple and shiso

Cravlax de saumon 28€
crème au raifort et copeaux de légumes
Salmon gravlax, horseradish cream and vegetables

Pâté-en-croûte 26€
cochon, pistaches et chutney de poire à la baie de Tasmanie
Pâté-croûte, pork and pistachios
pear and Tasmanian pepper chutney



Courgettes Trompette rôtie 19€
pistache et émulsion basilic
Roasted trompette-zucchini, pistachio and basil emulsion

Epaule d'agneau confit au barbecue 32€
yaourt et poivre de Malabar
Grilled lamb shoulder, Malabar pepper & yogurt

Filet de maquereau de ligne 25€
bouillon mousseux poireaux, gingembre
Line-caught mackerel fillet, foamy broth with leeks and ginger

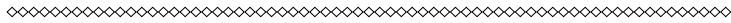
Tartare de thon rouge au plateau 38€
Tuna tartare and seasoning

Sole meunière, 45€
Sole cooked meunière

Belle entrecôte, sauce Béarnaise 39€
Rib steak, Béarnaise sauce

Volaille du Perche 28€
jus condimenté, olive et citron confit
Poultry from Le Perche, spiced juice
with olive and preserved lemon

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 à la vanille de Madagascar 16€
Millefeuille, french pastry with Madagascar vanilla

Charlotte à l'abricot 14€
fleur de sureau et sarrasin
Apricot charlotte with elderflower and buckwheat

Baba au Campari 16€
fraises, chantilly au poivre de Kampot rouge
Baba with Campari and red Kampot Pepper
Whipped Cream