



RESTAURANT DE GASTRONOMIE
JOVIALE

BISTRO 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.

Soupe de melon relevée aux olives 19€
glace à la menthe
Melon soup with olives and mint ice cream

Tomate du jardin de Simone 22€
pesto à l'origan
Simone's garden tomato with oregano pesto

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

Lieu jaune mariné à la mélisse 24€
Main de Bouddah et yaourt
Marinated pollock with lemon balm
Buddha's hand and yogurt

Pâté-en-croûte 24€
cochon, pistaches et condiment à la baie de Tasmanie
Pâté-croûte, pork and pistachios pear and Tasmanian pepper
condiment

Carte des caviars à la demande

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

Tartare de thon rouge au plateau 32€
Tuna tartare and seasoning

Filet de rouget grillé, vierge de légumes 28€
tomates cerise, citron confit et courgettes
Grilled red mullet, vegetable vierge, cherry tomatoes, preserved
lemon & zucchini

Sole meunière, 45€
Sole cooked meunière

Volaille du Perche rôtie et cuisse confite- 25€
sauce Diable
Poultry from Le Perche and sauce Diable

Côte de veau rôtie 39€
jus infusé à la sauge, émulsion parmesan
Roasted veal chop, sage-infused jus, parmesan emulsion,
sage julienne

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

Baba au rhum 16€
chasselas de Moissac, crème fraîche à la baie de cannelle
Rhum baba, Moissac chasselas grapes, crème fraîche
with cinnamon berry

Millefeuille à la vanille de Madagascar 14€
Millefeuille, french pastry with Madagascar vanilla

Concorde 16€
meringue, mousse au chocolat Equateur et sobacha
Meringue, Ecuador chocolate mousse, and sobacha

Poire Pochée 14€
sorbet au poivre Andaliman et pollen
Poached pear, Andaliman pepper sorbet and pollen