

b

bistronome cuisine bistronomique

Coupe de champagne Pierre Callot:
Brut Blanc de Blancs Grand Cru 12cl 16 €
Brut Blanc de Blancs Grand Cru Non Dosé 12cl 16 €
Champagne cocktail 12cl 18 €
Coupe de crémant Kohll Leuck 12cl 12 €

VINS AU VERRE

Ou à la ficelle

La bte 36 € La ½ bte 19 €

Blanc		12cl	XXL
Costières de Nîmes «Les Galets Dorés», Mourgues de Grès	2012	6,90 €	13,80 €
Blaye, Côtes de Bordeaux «Cht La Fleur Bellevue»	2014	7,20 €	14,40 €
Côtes de Thongue «Champ des Lys» D. La Croix Belle	2015	7,20 €	14,40 €
Rosé			
CDR Villages, Cairanne tradition«Thalie» D. Berthet Rayne	2012	6,50 €	13,00 €
Rouge			
Puy de Dôme I.G.P. , Syrah, Selia Saint Verny	2015	7,20 €	14,40 €
I.G.P Pays Hérault «Grenache» Cuvée Bistronome	2016	6,90 €	13,80 €
Bordeaux, Ch. tire Pé (A.B)	2013	7,20 €	14,40 €

...Coups de coeur de Philippe

Vin du Puy de Dôme « Le Damas Noir» (Syrah d'Auvergne) P. Goigoux	2015	44 €
Côtes d'Auvergne «1885 Blanc» (Gamay Noir à jus blanc) D. Desprat	2015	46 €

PLATS TRADITIONNELS

- Tartare de bœuf assaisonné par nos soins/frites 26 €
(Filet Américain, läerdeg gemaach mat handgeschnidde Fritten)
- Boulettes sauce tomate/frites 23 €
(Hausgemaachte Buletten an der Tomatenzooss, mat handgeschnidde Fritten)

Le menu du marché

Servi midi et soir

Champignons de paris gratiné au comté/crème de vin jaune

ou

Filets de harengs marinés aux échalotes/haricots verts et granny-smith
en vinaigrette

Filet de bar poêlé aux herbes aromatiques/courgettes et jus de moules

ou

Civet de biche/knepfle/mousseline de céleri et poires Wildeman

Paris-Luxembourg comme un éclair/crème anglaise au praliné

ou

Riz au lait/mangue-passion

2 services (entrée-plat ou plat-dessert).....	33 €
3 services (entrée-plat-dessert).....	37 €
Supplément fromage.....	10 €

ENTRÉES

- Cèpes braisés/figues/toast au lard poivré 24 €
- Chair de tourteau en lamelles d'avocats/agrumes et huile d'amande douce 27 €
- Noix de coquilles saint-jacques saisies/trompettes et racine de persil 26 €
- Ravioles d'artichauts/butternut et écume de parmesan/jambon Ibérique 23 €
- Foie gras de canard poêlé/Granny-Smith/curry/pain d'épices 26 €

POISSONS & VIANDES

- Saint-pierre en court bouillon/chou vert/émulsion de beurre au xérès 36 €
- Dos de cabillaud rôti/chou-fleur et brioche perdue 34 €
- Aile de raie à la grenobloise/pommes de terre écrasées au persil 32 €
- Suprême de canard colvert farci de foie gras/betterave et mousseline de céleri rave 39 €
- Mignon de veau aux girolles/oignons doux/moutarde 37 €
- Entrecôte Luxembourgeoise «dry aged»/béarnaise/frites 38 €

«Le plus de l' Automne»

Cochon Ibérique comme un stroganoff,
choron/pomme purée 39 €

- Fromages fermiers affinés de chez David 15 €

DESSERTS 15 €

- Pomme comme une tatin/sorbet granny smith
- Croustillant noisette/sauce chocolat praliné
- Vacherin glacé à la rhubarbe/crème d'amandes
- Barre chocolat/crème glacée chocolat noir
- Dame blanche/sauce chocolat chaud/chantilly vanille
- Assortiment de sorbets et crèmes glacées de saison

VINS DE DESSERT

- Rivesaltes, vin doux naturel «Cerra» Jean Gardiès 2008 14 €
- Bonnezeaux «Secret des Vignes», Ackerman 2013 14 €
- Blanc moelleux de Rhubarbe, Crillon des Vosges 2009 10 €
- Jurançon «Foehn» Lionel Osmin & Cie 2011 10 €