

LA CARTE DU MIDI AU BISTROQUET

DU MARDI AU VENDREDI DE 12H À 14H

Entrée + Plat du jour - 16€ ou Plat du jour + Dessert - 16€

Plat du Jour seul - 12€

Entrées - 6€

- CARPACCIO DE BOEUF, HUILE DE BASILIC ET PARMESAN
- TERRINE DE LENTILLES AU PORC NOIR DE BIGORRE ET FOIE GRAS
- ASPERGES, OEUF PARFAIT ET BRESAOLA GRILLÉE
- OEUF MIMOSA, HUILE ET COPEAUX DE TRUFFE
- ASSIETTE DE FOIE GRAS ET PAIN TOASTÉ

Poissons

- CEVICHE DE CABILLAUD ET CREVETTES AUX AGRUMES, PURÉE FAÇON ROBUCHON - 15€
- TATAKI DE THON, SALADE DE WAKAMÉ - 16€

Salades

- SALADE CROUSTILLANTE DE POULET AUX CORN FLAKES, COEUR DE SUCRINE, OEUF PARFAIT, BRESAOLA GRILLÉE, CROÛTONS AU THYM - 14€
- SALADE DU BISTROQUET, ASPERGES, CHAMPIGNONS DE PARIS, PECORINO, GRAINES DE COURGE, MELON, COEUR DE SUCRINE ET ROQUETTE - 12€
- BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES DE JULIEN, CHIPS DE CHIOGGIA ET JUS DE BASILIC À LA NOISETTE - 10€

Côtes de boeuf maturées & viandes

SIMMENTAL (ALLEMAGNE) - 50€

GALICE (ESPAGNE) - 60€

NEBRASKA (USA) - 70€

BLACK ANGUS (IRLANDE) - 60€

ENTRE 1 ET 1,2 KG
ACCOMPAGNÉES DE FRITES MAISON,
AÏOLI AU PIMENT D'ESPELETTE, SALADE VERTE

- BROCHETTE DE VEAU DU SÉGALA, JUS AU THYM ET LÉGUMES DE SAISON - 16€
- CÔTE DE COCHON, JUS DE CUISSON, PURÉE FAÇON ROBUCHON - 15€
- EFFILOCHÉ DE BAVETTE ANGUS, SAUCE CHIMICHURRI, FRITES MAISON ET AÏOLI AU PIMENT D'ESPELETTE - 15€
- TOURNEDOS DE MAGRET ET SON FOIE GRAS POÊLÉ, FRITES MAISON ET AÏOLI AU PIMENT D'ESPELETTE - 18€

LES PETITS PLATS GOURMANDS À PARTAGER

FOIE GRAS POÊLÉ, BRUNOISE DE POIRE, VINAIGRE DE CIDRE	10€
ASSIETTE DE FOIE GRAS MI-CUIT ET PAIN TOASTÉ	9€
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE	6€
PANIER DE FRITES ET SON AÏOLI AU PIMENT D'ESPELETTE	5€
GNOCCCHIS AU GORGONZOLA	6€
CAMEMBERT RÔTI ET SES CHIPS DE PATA NEGRA	11€
BO BUN DU MOMENT	9€
SALADE THAÏ	6€
BURRATA DI BUFFALA À LA TRUFFE	8€
SALADE EN ACCOMPAGNEMENT, VINAIGRETTE BALSAMIQUE	3€
LES OEUFS MIMOSA DU BISTROQUET À LA CHAIR DE CRABE	7€
POÊLÉE DE SEICHES ET D'ENCORNETS, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	9€
TATAKI DE THON ROUGE DU BISTROQUET	10€
ST-JACQUES À LA PLANCHA ET SON ESPUMA AU YUZU	12€
CEVICHE DE CABILLAUD AUX AGRUMES, LAIT DE COCO, CITRON VERT	10€
CROUSTILLANTS DE POULET AUX CORN FLAKES	7€
PAN CRISTAL, TOMATE ET JAMBON IBÉRIQUE	7€
CROQUE-MONSIEUR AU CONFIT DE CANARD	6€

EFFILOCHÉ DE MAGRET SAUCE CHIMICHURRI (SANS ACCOMPAGNEMENT)	14€
EFFILOCHÉ DE BAVETTE ANGUS	14€
ET SA SAUCE CHIMICHURRI (SANS ACCOMPAGNEMENT)	
TATAKI DE BOEUF	9€
CÔTE DE COCHON DES PYRÉNÉES	14€

Nos côtes de boeuf maturées

SERVIES AVEC FRITES ET SALADE

SIMMENTAL (ALLEMAGNE)	50€
GALICE (ESPAGNE)	60€
NEBRASKA (USA)	70€
BLACK ANGUS (IRLANDE)	60€

Desserts

BANOFFEE À LA UNE	7€
MI-CUIT AU CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE À LA MENTHE GLACIALE	6,5€
TARTE CITRON REVISITÉE EN VERRINE	6,5€
CAFÉ GOURMAND	8€
SOUPE DE FRAISES, SUCRE PÉTILLANT	5€
DESSERT DU MOMENT	5€