



Bistro Moderne

— FUSION —

CUISINE DU MONDE

Les ENTRÉES

Soupe du moment

Découvrez notre création du jour, concoctée chaque jour avec des ingrédients de saison.

12€

Tapas de crevette à l'Espagnol

Embarquez pour un voyage culinaire avec nos tapas créatifs aux crevettes à l'espagnole thym et romarin.

1 personne
15.00 €

À PARTAGER
27.00 €

Foie gras sur lit de pain d'épice et sauce tropicale

Foie gras poêlé maison, pain d'épice maison et sa sauce aux ananas caramélisés.

1 personne
18.00 €

À PARTAGER
33.00 €

**Demmander à notre chef pour le
menu enfant.**



12€

Les **PLATS PRINCIPAUX**

Filet de sole farci à la Meunière, Gnocchi Fusion

Filet de sole délicatement cuit à la meunière, accompagné de gnocchis aux pommes de terre et au fromage.

22.00 €

Escalope de poulet Libanaise, sauce Méditerranéenne

Escalope de poulet servi avec sa sauce légèrement relevée aux épices orientales

24.00 €

Filet de boeuf Rossini

Epinards, foie gras maison, sauce Kikkoman

31.00 €

Cheeseburger Gourmet à la Manhattan

Succombez à notre cheeseburger gourmet, 250g bœuf, bacon, sauce maison et vieux cheddar

21.00 €

Accompagnements :

Frites, riz, quinoa, légumes sautés

Les **DESSERTS DU CHEF**

Tiramisu Amaretto

Terminez votre repas en beauté avec notre tiramisu à l'Amaretto

12.00 €

Cheesecake aux framboise “sans cuisson” style New-Yorkais

Cheesecake sans cuisson, inspiré des délices de New-York, garni d'un coulis de framboise acidulé

11.00 €

Café gourmand du monde

Café accompagné de 3 mignardises du moment

12.00 €

La CAVE À VIN

Carte d'Or 1er cru 75cl 68€
Champagne Blondel NV 12.5cl 12.50€

VINS BLANCS

AOP Bourgogne aligoté 75cl 23.00€
Bourgogne, Domaine de Rochebin 2022 12.5cl 5.00€

IGP, Sauvignon blanc 75cl 23.00€
Val de Loire, Réthoré Davy 2021

IGP, Maubet Gros Manseng (sec) 75cl 34.00€
Côte de Gascogne, 2022 12.5cl 7.50€

Maubet petit Manseng (doux) 75cl 34.00€
Côte de Gascogne, 2022

AOP Riesling 75cl 23.00€
Alsace, Dopff 2022

AOP Petit Chablis Chardonnay 75cl 45.00€
Grand Calcaire 2020 12.5cl 8.00€

VINS ROSÉS

IGP Maubet 75cl 23.00€
Côtes de Gascogne, 2022 12.5cl 5.00€

AOP, Cuvée Belleruche 75cl 27.00€
Rhône, Domaine M. Chapoutier, 2021

VINS ROUGES

AOP Côte de Bourg vin biologique 75cl 26.00€
Bordeaux, Château le Monastère 2020

IGP, Pinot Noir 75cl 30.00€
Val de Loire, Réthoré Davy 2023 12.5cl 5.00€

DOC Montepulciano d'Abruzzo 75cl 40.00€
Italie, Jasci 2019

AOP Côtes du Ventoux 75cl 60.00€
Rhône, Domaine de Fenouillet 2021

AOP Châteauneuf-du-Pape 75cl 70.00€
Rhône, Les Vignerons de l'enclave 2021

La CARTE DES BOISSONS

SOFT

Eau minérale (btl)	4.00€
Eau pétillante (btl)	8.00€
Jus (orange, pomme, abricot, ananas)	3.00€
Coca Cola, Sprite, Ginger Ale	3.50€

MOCKTAILS

BLUE SEA <i>Sirop de curaçao bleu, citron, orange eau gazeuse</i>	6.50€
FOR YOU BUDDIES <i>Banane, betterave, gingembre, concombre, sirop de canne</i>	8.50€
BLOODY MARY <i>Jus de tomate, jus de citron, tabasco, sel de céleri</i>	8.50€

COCKTAILS

BLACK RUSSIAN <i>Liqueur de café, vodka</i>	9.00€
APEROL SPRTIZ <i>Apérol, prosecco, eau gazeuse</i>	10.00€
MOJOTI DE COCO <i>Rhum blanc, citron, menthe, sucre canne, lait de coco</i>	10.00€
FRENCH BOREAL SPM <i>Gin boréal, citron, sirop de canne et champagne</i>	12.50€
GIN	7.00€

BIÈRES

HEINEKEN	4.00€
SOL, CORONA	6.00€
MIQU'ALE blanche, blonde, ipa, rousse	8.00€
COORS LICHT	6.00€
1664	4.00€

WHISKY

HENRY'S LEGACY, WHISKY LOCAL	12.00€
JAMESON	7.00€
BALLANTINE'S	7.00€
TEACHERS	4.00€
JACK DANIELS BOURBON	7.00€
TOKI WHISKY JAPONAIS	11.00€
ABERFELDY SINGLE MALT 12 ANS D'ÂGE	11.00€

DIGESTIF

AMARETTO	5.00€
COGNAC COMTE JOSEPH	8.00€
MANZANA	5.00€
GET 27/31	5.00€
CALVADOS	5.00€