

NOS APERITIFS A PARTAGER | *TO SHARE*

Chiffonnade de Jambon de Parme 24 mois (100gr.) 19.
Parma Ham 24 y.o. Chiffonnade

Crudités à Croquer & Anchoïade 15.
Dip & Crunchy Vegetables, Anchovy Cream

ENTREES | *STARTERS*

Tartare de Thon Rouge de Méditerranée, Croûtons & Gremolata 23.
Mediterranean Bluefin Tuna Tartare, Croutons & Gremolata

Poke Bowl Gravlox de Truite, Riz à Sushis, Légumes du Moment, Vinaigrette Asiatique au Sésame* 23.
*Trout Gravlox Poke Bowl, Sushis Rice, Weekly Vegetables, Sesame Asian Vinaigrette**

Pissaladière aux Oignons Doux & Champignons de Paris 14.
The Classic Sweet Onion Tart from Provence & Mushrooms

Aubergine Confite du Bistrot 12.
Candied Egg-Plant with Butter Sauce

Œufs Mayonnaise, Chair de Crabe Bleu, Salade d'Herbes 18.
Hard-Boiled Eggs with Mayonnaise, Blue Crab Meat, Herb Salad

PLATS | *MAIN COURSES*

Poulet Fermier Rôti au Citron, Mousseline de Pomme de Terre Acidulée 32.
Roasted Free-Range Chicken, Sour Mashed Potatoes

Tomates Farcies & Piperade 26.
Stuffed Tomatoes & Piperade

Pâtes alle Vongole 20.
Clams Pasta

Lotte au Safran, Beurre d'Anis & Fruits de la Passion 36.
Saffron Monkfish, Butter with Anise & Passion Fruits

Les plats suivis de * peuvent être servis au format plat avec un supplément de 10€.
*Dishes marked with * can be served as a main. Extra €10.*

LES INCONTOURNABLES | *THE BISTROT'S MUST-HAVE*

Salade Caesar* 20.
*Caesar Salad**

Le Tartare de Bœuf du Bistrot, Frites Maison & Salade Verte 26.
The Classic Steak Tartar, French Fries & Green Salad

Poisson selon Arrivage à la Plancha, Sauce Vierge à la Verveine 34.
Griddled Daily Fish, Virgin Sauce with Verbena

Tagliata de Bœuf, Frites Maison & Salade 33.
Beef Tagliata, French Fries, Green Salad

FROMAGES & DESSERTS | *AGED CHEESE BOARD & DESSERTS* 15.

Pâtes Affinées par la Maison Lou Canesteou
Cheese Board from Lou Canesteou

Le Chocolat
Dôme garni d'une Mousse avec un Insert Vanille-Tonka, Crumble & Crémeux
Chocolate Mousse Dôme, Tonka-Vanillia, Crumble & Chocolate Cream

La Pêche
Rafraîchie à la Verveine, Sorbet Groseille
Peach with Verbena, Redcurrant Sorbet

La Pistache
Eclair rafraîchit au Kumquat
Pistachio Eclair, Kumquat

La Figue
Tartelette Basque, Figue, Cassis
Sweet Tart, Fig & Blackcurrant

La Farandole de Fruits de Saison
Seasonal Fruit Medley

Les plats suivis de * peuvent être servis au format plat avec un supplément de 10€.
*Dishes marked with * can be served as a main. Extra €10.*