



MENU //

FORMULE DÉJEUNER DU
MARDI AU SAMEDI

BISTROT & GOOD LIVING

151 BIS RUE CARDINET, 75017 PARIS

ENTRE BISTRONOMIE PARISIENNE ET ÉCLATS MEXICAINS, UNE BALADE GOURMANDE.

FORMULE MIDI ET SOIR 49€	PLAT JOUR - DESSERT JOUR 29€	MENU DEGUSTATION 67€	ACCORD METS VINS 38€
Entrée / Plat / Dessert	Annoncée à la voix Uniquement au déjeuner	Au dîner - 5 temps	Avec le Menu Degustation

◆ **ENTREES 13€** ◆

- Foie gras de canard poêlé / Asperges vertes / Shiso rouge / Bouillon de volaille galanga +4€
- Asperges blanches / Sashimi de thon de ligne / Condiment aneth / Wakame
- Petits pois / Stracciatella / Pistou persil-coriandre / Rhubarbe / Kalamansi
- Oeuf parfait / Soubressade / Maïs / Oignon jaune / Tortilla
- Tiradito de maigre / Leche de tigre à l'hibiscus / Condiment aux agrumes / Radis redmeat & greenmeat

◆ **PLATS 28€** ◆

- Canette de Challans / Carottes / Asperges blanches / Pakchoï / Jus de viande
- Lieu Jaune / Chou-fleur multicolor / Marinière à la citronnelle / Condiment bonite
- Cabillaud laqué au café kaffa / Asperges vertes / Fèves / Ail des ours
- Ris de Veau Crousti-fondant / Pousses d'épinards / Échalotes confites / Crème Labneh +10€

Pièce à partager pour deux personnes

- Entrecôte Basque "Txogitxu" 700G +22€/prs
- Pomme de terre Mitraille / Purée fumée / Crumble Pecorino / Enoki / Pakchoï Béarnaise au beurre noisette

◆ **NOTRE ASSIETTE DE FROMAGE 13€** ◆

- Assiette de fromages affinés AOP

◆ **DESSERTS 13€** ◆

- Pavlova mangue / Safran / Biscuit madeleine / Citron vert
- Mille-feuille de Gavottes / Crémeux noix de Pécan / Biscuit et sorbet cacao
- Dacquoise à la noix de coco / Panna Cotta coco - citron vert / Sorbet Annona
- Brioche à la cannelle / Caramel beurre salé / Glace vanille de Madagascar (à commander en début de repas)

BEATRIZ
Gonzalez

Notre équipe se fera un plaisir d'adapter vos plats selon vos allergies ou intolérances.