



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€

Entrée / Plat / Dessert

PLAT JOUR - DESSERT JOUR
29€

Annoncée à la voix
Uniquement au déjeuner

MENU DEGUSTATION
67€

Au dîner - 5 temps

ACCORD METS VINS
38€

Avec le Menu Degustation

♦ **ENTREES 13€** ♦

- Oeuf parfait 63° / Lard Colonnata / Céleri rave et branche / Pomme granny smith
Émulsion citronnelle-noisette
- Maquereau à la flamme / Poireaux / Anchoïade / Vierge abricot-curcuma
- Tomates multicolores / Ajo Blanco / Sardines au kalamata / Ail noir
- Joue de porc / Mole Negro / Lait ribot / Salade d'herbes

♦ **PLATS 28€** ♦

- Demi Pigeon / Blettes multicolores / Condiment figue-ancho
Fenouil au citron confit
- Rascasse / Haricot vert et beurre / Zhug / Émulsion bisque
- Merlu à la plancha / Coco de Paimpol / Lard fumé
Pesto basilic / Émulsion de fumet de poisson
- Ris de Veau Crousti-fondant / Aubergine pressée / Condiment Miso
Basilic thaï / Jus de viande

+10€

Pièce à partager pour deux personnes

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

+22€/prs

♦ **NOTRE ASSIETTE DE FROMAGE 13€** ♦

- Assiette de fromages affinés AOP

♦ **DESSERTS 13€** ♦

- Mirabelles rôties au romarin / Pain de Gênes / Crèmeux romarin / Sorbet Yaourt
- Figues de Solies / Crèmeux chocolat / Piment d'espelette / Financier noisette
- Pêches de la Drôme / Biscuit à l'orange / Sorbet pêche et fleur d'oranger
- Brioche à la cannelle / Caramel beurre salé / Glace vanille de Madagascar
(à commander en début de repas)

B E A T R I Z
Gonzalez.

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

Prix nets - Service compris - Toutes nos viandes proviennent de France / Italie / Allemagne / Pays-Bas/Irlande/Espagne/Pologne