



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

MENU DEGUSTATION
67€

Au dîner - 5 temps

ACCORD METS VINS
38€

Avec le Menu Degustation

♦ **ENTREES 13€** ♦

- Ravioli tourteaux et cresson / Beurre thym - citron / Espuma à la noisette
- Foie gras de canard / Céleri / Vin jaune / Céleri branche +2€
- Magret de canard au poivre / Prunes / Betteraves / Yaourt Fumé / Kaki / Ail noir
- Oeuf parfait / Coquillages / Choux fleurs / Émulsion marinière
- Tiradito de maigre / Leche de tigre à l'hibiscus / Condiment aux agrumes / Radis redmeat & greenmeat

♦ **PLATS 28€** ♦

- Suprême de pintade / Salsifis / Shiitake / Cima di rapa / Jus de viande
- Saint-Jacques / Topinambour / Vierge bergamote / Barbes de Saint-Jacques +5€
- Maigre à la plancha / Panais / Oeufs de truite / Huile de piment / Ciboulette brûlée
- Ris de Veau Crousti-fondant / Pousses d'épinards / Échalotes confites / Crème Labneh +10€

Pièce à partager pour deux personnes

- Entrecôte Basque "Txogitxu" 700G / Pressé de celeri / Oignons grelots Béarnaise au beurre noisette +22€/prs

♦ **NOTRE ASSIETTE DE FROMAGE 13€** ♦

- Assiette de fromages affinés AOP

♦ **DESSERTS 13€** ♦

- Vacherin aux agrumes « Baches » / Sorbet clémentine
- Douceur chocolat / Pain d'épices / Caramel au beurre salé / Glace nocciola
- Dacquoise noisette / Crèmeux chocolat / Espuma café / Sorbet cacao
- 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.