



MENU //

BISTROT & GOOD LIVING

151 BIS RUE CARDINET, 75017 PARIS

ENTRE BISTRONOMIE PARISIENNE ET ÉCLATS MÉXICAINS UNE BALADE GOURMANDE

FORMULE MIDI ET SOIR
ENTRÉE / PLAT / DESSERT 49€

MENU EN 5 TEMPS AU DÎNER 67€
ACCORD METS VINS 38€

♦ ENTREES 13€ ♦

- ✱ Ravioli tourteaux et cresson / Beurre thym - citron au champagne Lanson / Espuma à la noisette +6€
- ✱ Pressé de foie gras de canard / Céleri au vin jaune / Salade de céleri branche +6€
 - Maquereau à la flamme / Poireaux brulés / Pickles de raisin / Sauce vierge au Nori
 - Oeuf parfait / Coquillages / Choux fleurs / Émulsion marinière
- Tartare de boeuf au couteau / Pickles de pommes de terres / Condiment estragon / Échalotte croquante
 - Paté en croûte / Colvert / Cochon / Foie gras / Pickles de légumes

♦ PLATS 28€ ♦

- ✱ Volaille chaponnée / Conchiglioni farci aux salsifis / Marron truffé / Jus de volaille +6€
- ✱ Saint - Jacques à la plancha / Topinambour / Vierge bergamote et amande / Sauce aux barbes et champagne +6€
 - Sébaste à la plancha / Brocoli / Chicharron de choux kale / Chili chutney / Homardine
 - Ris de Veau Crousti-fondant / Pousse d'épinard / Échalottes confite / Crème Labneh +10€

Pièce à partager pour deux personnes

- Entrecôte Basque "Txogitxu" 700G / Pommes pont neuf / Tapenade de Girolle / Béarnaise +22€/prs

♦ NOTRE ASSIETTE DE FROMAGE 13€ ♦

- Assiette de fromages affinés AOP

♦ DESSERTS 13€ ♦

- ✱ Vacherin au agrumes « Baches » / Condiment marron / Sorbet clémentine +4€
- ✱ Douceur chocolat / Pain d'épices / Caramel au beurre salé / Glace nocciola +4€
 - Dacquoise noisette / Crémeux chocolat / Espuma café / Sorbet cacao
- Brioche à la cannelle / Caramel beurre salé / Glace vanille de Madagascar (à commander en début de repas)

BEATRIZ
Gonzalez

✱
CHAMPAGNE
Lanson
1760

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