



FORMULE DÉJEUNER
DU MARDI AU SAMEDI

ANNONCÉE À LA VOIX
PLAT JOUR - DESSERT JOUR 29€

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€ ♦

- Sardines marinées / Poireaux brulés / Pickles de raisin / Sauce vierge au Nori
- Oeuf parfait / Coquillages / Choux fleurs / Émulsion marinière
- Sot - l'y - laisse / Potimarron confit au citron / Mimolette / Bouillon de volaille
- Tartare de boeuf au couteau / Pickles de pommes de terres / Condiment estragon / Échalotte croquante

♦ PLATS 28€ ♦

- Sébaste à la plancha / Brocoli / Chicharron de choux kale / Chili chutney / Hommardine
- Demi pigeon rôti / Betteraves braisées / Condiment cumin / Jus de viande
- Médaillon de cabillaud / Courge de potiron au sésame / Cébette / Fumet de poisson citronnelle
- 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 +21€/prs

♦ NOTRE ASSIETTE DE FROMAGE 13€ ♦

- Assiette de fromages affinés AOP

♦ DESSERTS 13€ ♦

- Crème glacée mascarpone / Namelaka chicoré / Amaretto / Espuma tiramisu
- Brioche à la cannelle / Caramel beurre salé / Glace vanille de Madagascar (à commander en début de repas)
- Pavlova / Kaki / Marron / Sorbet yuzu - Kalamensi
- Coing confit - ahumado / Crémeux chocolat / Chantilly muscovado

BEATRIZ
Gonzalez

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