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.

PLAT JOUR - DESSERT JOUR
29€

Annoncée à la voix
Uniquement au déjeuner

FORMULE MIDI ET SOIR

Entrée plat ou Plat / Dessert 39€

Entrée / Plat / Dessert 49€

MENU DEGUSTATION
67€

Au dîner - 5 temps

♦ ENTREES ♦

- Oeuf parfait 63° / Lard Colonnata / Céleri rave et branche / Pomme granny smith
Émulsion citronelle-noisette

- Maquereau à la flamme / Poireaux / Anchoïade / Vierge abricot-curcuma

- Tomates multicolores / Ajo Blanco / Sardines au kalamata / Ail noir

- Joue de cochon / Mole Negro / Lait ribot / Salade d'herbes

♦ PLATS ♦

- Canard sauvage / Blettes multicolores / Condiment figue-ancho
Fenouil au citron confit

- Rascasse / Coco de Paimpol / Lard fumé / Zhug / Émulsion bisque

- Pêche du jour / Topinambour cuit au foin / Condiment aneth
Consommé d'algues sauvages

- Ris de Veau Crousti-fondant / Aubergine préssée / Condiment Miso +10€
Basilic thaï / Jus de viande

Pièce à partager pour deux personnes

- Côte de Veau 400g
Pomme de terre Mitraille / Purée fumée / Crumble Pecorino / Enoki / Pakchoï
Béarnaise à l'ail noir

♦ NOTRE ASSIETTE DE FROMAGE ♦

- Assiette de fromages affinés AOP

♦ DESSERTS ♦

- Mirabelles rôties au romarin / Pain de Gênes / Crémeux romarin / Sorbet Yaourt

- Figues de Sollies / Cremeux chocolat / Piment d'espelette / Financier noisette

- Panacotta à la mélisse / Granola au sirop d'érable / Noix de coco / Sorbet mûre

- 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.

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