



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 MEXICAINS, UNE BALADE GOURMANDE.

FORMULE MIDI ET SOIR
ENTRÉE / PLAT / DESSERT 49€

MENU DÉGUSTATION AU DÎNER, 5 TEMPS 67€
ACCORD METS VINS 38€

♦ ENTRÉES 13€ ♦

- Ravioli tourteaux et cresson / Beurre thym-citron / Espuma à la noisette
- Pressé de foie gras de canard / Céleri au vin jaune / Salade de céleri branche
- Maquereau à la flamme / Poireaux brûlés / 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 / Échalotes croquantes

♦ PLATS 28€ ♦

- Suprême de pintade / Conchiglioni farçis aux salsifs / Marrons truffés / Jus de volaille
- Saint-Jacques à la plancha / Topinambour / Vierge bergamote et amande / Sauce aux barbes et champagne +6€
- Sebaste à la plancha / Brocoli / Chicharron de choux kale / Chili chutney / Hommardine
- Ris de Veau Crousti-fondant / Pousses d'épinards / Échalotes confites / 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 aux agrumes "Baches" / Condiment marron / Sorbet clémentine
- Douceur chocolat / Pain d'épices / Caramel au beurre salé / Glace nocciola
- 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.

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