



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 citronnelle-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 / Zhug / Émulsion bisque
- Pêche du jour / Topinambour cuit au foin / Condiment aneth
Consommé d'algues sauvages
- Ris de Veau Crousti-fondant / Aubergine pressée / Condiment Miso
Basilic thaï / Jus de viande +10€

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 / Crèmeux romarin / Sorbet Yaourt
- Figues de Sollies / Crèmeux 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