



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.

FORMULE MIDI ET SOIR
49€

Entrée / Plat / Dessert

PLAT JOUR - DESSERT JOUR
29€

Annoncée à la voix
Uniquement au déjeuner

MENU DEGUSTATION
67€

Au dîner - 5 temps

ACCORD METS VINS
38€

Avec le Menu Degustation

♦ **ENTREES 13€** ♦

- Gyoza de crevette et porc / Bouillon de volaille et citronnelle
Courgettes jaunes / Kimchi
- Tomates multicolores / Sardines à l'escabèche / Nuage d'eau de tomate
- Petits pois / Stracciatella / Pistou persil-coriandre / Rhubarbe / Kalamansi
- Oeuf parfait / Soubressade / Maïs / Oignon jaune / Tortilla
- Maquereau Kombujime / Tomatillo verde / Crémeux avocat / Ananas / Jalapeño

♦ **PLATS 28€** ♦

- Canette de Challans / Radis noir / Fèves / Betterave / Melon
Jus de viande / Condiment curry vert
- Rascasse / Mini légumes / Artichaut poivrade / Wakame / Sauces de la mer
- Cabillaud laqué au café kaffa / Brocoletti / Fenouil à l'orange
Oignon nouveau
- Ris de Veau Crousti-fondant / Pousses d'épinards / Échalotes confites / Crème Labneh +10€

Pièce à partager pour deux personnes

- Entrecôte Basque "Txogitxu" 700G
Pomme de terre Mitraille / Purée fumée / Crumble Pecorino / Enoki / Pakchoï +22€/prs
Béarnaise au beurre noisette

♦ **NOTRE ASSIETTE DE FROMAGE 13€** ♦

- Assiette de fromages affinés AOP

♦ **DESSERTS 13€** ♦

- Fraises / Crémeux thé du Berger / Glace basilic
- Mille-feuille de Gavottes / Crémeux noix de Pécan / Biscuit et sorbet cacao
- Cerises au kirsch / Douceur vanille torréfiée / biscuit cacao / Sorbet griotte
- Brioche à la cannelle / Caramel beurre salé / Glace vanille de Madagascar
(à commander en début de repas)

B E A T R I Z
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