



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€	PLAT JOUR - DESSERT JOUR 29€	MENU DEGUSTATION 67€	ACCORD METS VINS 38€
Entrée / Plat / Dessert	Annoncée à la voix Uniquement au déjeuner	Au dîner - 5 temps	Avec le Menu Degustation

◆ ENTREES 13€ ◆

- Foie gras de canard poêlé / Carottes rôties / Groseilles
Bouillon de volaille galanga +4€
- 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
- Tiradito de maigre / Leche de tigre à l'hibiscus / Condiment aux agrumes /
Radis redmeat & greenmeat

◆ PLATS 28€ ◆

- Canette de Challans / Fenouil confit / Radis noir / Fèves
Jus de viande / Condiment curry vert
- Rascasse / Mini légumes / Artichaud poivrade / Wakame / Sauces de la mer
- Cabillaud laqué au café kaffa / Asperges blanches / Haricots verts
Abricot / Sauce carotte-orange
- Ris de Veau Crousti-fondant / Pousses d'épinards / Échalotes confites / Crème Labneh +10€

Pièce à partager pour deux personnes

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

BEATRIZ
Gonzalez

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