

LE BISTROT M

Nous sommes ravis de vous accueillir de 12h à 14h30 et de 19h à 22h.
We are delighted to welcome you from 12pm to 2:30pm and from 7pm to 10pm

LE MENU DU CHEF - 79€

En 3 services au choix de notre chef, uniquement le soir
3 courses elaborated by our chef, only served for the dinner

POUR COMMENCER - TO START

<i>Foie gras de canard mariné au vin doux, chutney ananas cannelle</i> <i>Sweet wine marinated foie gras, Pineapple cinnamon chutney</i>	35€
<i>Terrine de poulpe, vinaigrette agrumes et huile de sésame</i> <i>Octopus terrine with citrus vinaigrette and sesame oil</i>	32€
<i>Crabe bleu en rémoulade, betterave, vinaigrette grenadine</i> <i>Blue crab remoulade, beetroot and pomegranate vinaigrette</i>	28€
<i>L'œuf de poule basse température, velouté de butternut</i> <i>Low temperature cooked egg, butternut velouté</i>	23€
<i>Salade de légumes, quinoa, parmesan, vinaigrette au miel d'acacia</i> <i>Vegetable salad, quinoa, parmesan and acacia honey vinaigrette</i>	35€

LA TERRE ET LA MER - MEAT & FISH

<i>Une garniture au choix - One side dish of your choice</i>	
<i>Filet de bœuf Simmental rôti au sautoir, sauce bordelaise</i> <i>Roasted Simmental beef filet, bordelaise sauce</i>	58€
<i>Suprême de volaille fermière, crème d'oignons caramélisés, jus corsé</i> <i>Farm chicken supreme, caramelized onion cream and rich jus</i>	41€
<i>Filet de loup à la plancha à l'huile de basilic, soupe de poisson</i> <i>Grilled sea bass filet with basil oil and fish soup</i>	39€
<i>Raviolis épinards à la ricotta, bouillon de persil</i> <i>Spinach and ricotta ravioli in a parsley broth</i>	35€
<i>Burger « Bistrot M »</i> <i>Viande bœuf hachée, cheddar, tomate, oignons, salade, sauce tartare, frites</i> <i>Beef, cheddar, tomato, onions, lettuce, tartare sauce, fries</i>	39€
<i>Risotto parmesan, gambas à la plancha, émulsion carapace</i> <i>Parmesan risotto, seared king prawns and shellfish emulsion</i>	42€

LE BISTROT M

Nous sommes ravis de vous accueillir de 12h à 14h30 et de 19h à 22h.
We are delighted to welcome you from 12pm to 2:30pm and from 7pm to 10pm

VOTRE CHOIX DE GARNITURE – SIDE DISHES

Légumes de saison
Seasonal vegetables

Risotto au parmesan
Parmesan risotto

L'écrasée de pomme de terre
Mashed potatoes

Pommes frites
French fries

ASSORTIMENT DE FROMAGES – CHEESES

Reblochon 17€
Chèvre cendré
Comté 18 mois

LES DESSERTS – DESSERTS

Charlotte Chocolat 18€
Poire au miel, caramel beurre salé, sorbet chocolat
Chocolate Charlotte, honey pear, salted butter caramel and chocolate sorbet

Finger exotique 18€
Crèmeux mangue, confit fruits de la passion, sorbet noix de coco
Exotic finger, mango crèmeux, passion fruit confit and coconut sorbet

Mont Blanc 18€
Crèmeux vanille, gelée mandarine, crème de marron, meringue croustillante
Vanilla crèmeux, mandarin jelly, chestnut cream and crunchy meringue

Assiette fruits de saison 18€
Seasonal fruit plate

Glaces et sorbets 6€/boule/scoop
Chocolat, café, vanille, fraise, fruits de la passion, citron, fleur d'oranger
Chocolate, coffee, vanilla, strawberry, passion fruit, lemon, orange blossom

Une liste des allergènes présents dans les plats de la carte est à votre disposition.
A list of allergens used to prepare dishes on the menu is available.

Menu servi exclusivement le soir pour l'ensemble des convives.
Menu served only for the dinner.

LES VINS BLANCS

PROVENCE

FIGUIÈRE PREMIÈRE

DOMAINE OTT « BY OTT »

CHÂTEAU RASQUE « BLANC DE BLANC »

CHÂTEAU SAINT MAUR « L'EXCELLENCE »

MINUTY BLANC ET OR

DOMAINE OTT « CLOS MIREILLE »

VERRE

15CL

37,5CL

75CL

12€

45€

55€

60€

65€

75€

80€

90€

IGP MÉDITERRANÉE

CHÂTEAU SAINT MAUR « VIOGNIER »

14€

65€

LA VALLÉE DU RHÔNE

CONDRIEU « CHRISTOPHE PICHON »

115€

LA LOIRE

SANCERRE « LA POUSSIE »

POUILLY FUMÉ « LADOUCKETTE »

70€

75€

LA BOURGOGNE

CHARDONNAY « REGNARD »

CHABLIS « GRAND REGNARD »

PULIGNY-MONTRACHET « VIEILLES VIGNES »

MEURSAULT « TERRES BLANCHES »

14€

50€

60€

90€

170€

170€

LES VINS ROUGES

PROVENCE

FIGUIÈRE PREMIÈRE

DOMAINE OTT « BY OTT »

CHÂTEAU RASQUE « PIÈCE NOBLE »

CHÂTEAU SAINT MAUR « L'EXCELLENCE »

DOMAINE OTT « CHÂTEAU DE SELLE »

12€

45€

60€

60€

65€

75€

90€

VALLÉE DU RHONE

CÔTE RÔTIE « CHRISTOPHE PICHON »

115€

LA LOIRE

SANCERRE « LA POUSSIE »

70€

LA BOURGOGNE

PINOT NOIR « REGNARD »

SANTENAY « REGNARD »

14€

60€

115€

LE BORDELAIS

SAINT-ESTEPHE « CHÂTEAU DE PEZ »

SAINT ÉMILION « CHÂTEAU LA DOMINIQUE »

110€

195€

LES VINS ROSÉS

PROVENCE

	VERRE 15CL	50CL	75CL	150CL
FIGUIÈRE PREMIÈRE			55€	
DOMAINE OTT « BY OTT »	12€		60€	
CHÂTEAU RASQUE « CUVÉE ALEXANDRA »		45€	65€	
CHÂTEAU SAINT MAUR « L'EXCELLENCE »			75€	150€
MINUTY ROSÉ ET OR			80€	
DOMAINE OTT « CHÂTEAU DE SELLE »			90€	

LES CHAMPAGNES

	COUPE 13,5CL		
LOUIS ROEDERER BRUT	22€	110€	190€
LOUIS ROEDERER ROSÉ	24€	145€	
VEUVE CLICQUOT		145€	
ROEDERER BLANC DE BLANC		195€	
CRISTAL ROEDERER		379€	
DOM PÉRIGNON		450€	

NOS APÉRITIFS

HENRI BARDOUIN, RICARD – 4CL	10€
MARTINI ROUGE OU BLANC – 6CL	10€
CAMPARI, SUZE – 6CL	10€
PORTO RAMOS PINTO 10ANS – 6CL	16€

NOS BIÈRES 33CL – 10€

BIÈRE 83, HEINEKEN, HEINEKEN 0%, PIETRA, CORONA

COCKTAILS AVEC ALCOOL – 19€

MOJITO – HAVANA CLUB 3 ANS, MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, PERRIER – 12CL
PIÑA COLADA – HAVANA CLUB 3 ANS, ANANAS FRAIS, NOIX DE COCO – 12CL
CAÍPIRINHA – CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE – 7CL
BLOODY MARY – JUS DE TOMATE, VODKA, CITRON, SEL DE CÉLERI, TABASCO – 12CL
ESPRESSO MARTINI – VODKA, LIQUEUR DE CAFÉ, SIROP DE VANILLE, ESPRESSO – 7CL

NOS SPRITZ 20CL – 19€

APEROL SPRITZ – APEROL, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE
CAMPARI SPRITZ – CAMPARI, PROSECCO, PÉTILLANTE
HUGO SPRITZ – LIQUEUR ST GERMAIN, PROSECCO, PÉTILLANTE
LIMONCELLO SPRITZ – LIMONCELLO, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE
PINK SPRITZ – LIQUEUR FRAMBOISE, JUS DE FRAISE, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE
SUNSET SPRITZ – LIQUEUR PASSION, JUS D'ANANAS, PROSECCO, EAU PÉTILLANTE

ALCOOLS & SPIRITUEUX – 4CL

VODKA

ABSOLUT	17€
BELVÉDÈRE	21€

GIN

BOMBAY SAPHIRE	17€
TANQUERAY TEN	18€
HENDRICK'S	19€

TEQUILA

DON JULIO BLANCO	17€
DON JULIO REPOSADO	19€

RHUM

HAVANA CLUB 7ANS	18€
DIPLOMATICO, DICTADOR 12 ANS	19€
DON PAPA	20€
ZACAPA 23 ANS	25€

WHISKY

SCOTTISH BLENDS:	CHIVAS 12 ANS / JOHNNIE WALKER BLACK	19€
SINGLE MALTS:	CARDHU 12 ANS / GLENFIDDICH 12 ANS	19€
	TALISKER 10 ANS / ARDBERG 10 ANS	19€
	OBAN 14 ANS / CAOL ILA 12 ANS	21€
	LAGAVULIN 16 ANS / GLENMORANGIE 12 ANS	23€
TENNESSEE WHISKEY	JACK DANIEL'S	17€
BOURBONS	MAKER'S MARK / BULLEIT RYE	18€
IRISH SINGLE MALT	BUSHMILLS 10 ANS	18€
JAPONAIS	NIKKA "FROM THE BARREL"	23€

NOS BOISSONS SANS ALCOOL – 8€

SODAS

PERRIER, COCA, COCA ZÉRO – 33CL
SCHWEPES AGRUMES, ORANGINA, ICE TEA – 25CL
LIMONADE, RED BULL – 20CL

EVER THREE – 25CL

GINGER BEER, GINGER ALE, TONIC

JUS ALAIN MILLAT – 25CL

TOMATE, ANANAS, POMME, POIRE, MANGUE, FRAISE, ORANGE, PAMPLEMOUSSE, TOMATE

COCKTAILS SANS ALCOOL 12CL – 14€

VIRGIN COLADA – ANANAS FRAIS, NOIX DE COCO, JUS D'ANANAS
VIRGIN MOJITO – MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE, PERRIER
RASPBERRY COOLER – GINGER BEER, CITRON, FRAMBOISE

LES EAUX 75CL – 10€

BADOIT, SAN PELLEGRINO, ÉVIAN

LIQUEURS 6CL – 17€

GRAND MARNIER, COINTREAU, GET 27, GET 31, AMARETTO,
BAILEYS, LIMONCELLO, CHAMBORD

EAUX DE VIES 4CL – 17€

MIRABELLE, POIRE WILLIAM, FRAMBOISE, VIEILLE PRUNE

NOS DIGESTIFS – 4CL

CALVADOS GROULT 8 ANS	18€
CALVADOS GROULT « DOYEN D'ÂGE »	30€
COGNAC HENNESSY VS	20€
COGNAC HENNESSY XO	36€

SÉLECTION DE BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, CAFÉ NOISETTE, DECAFEINÉ	5€
DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCCINO, LATTÉ MACCHIATO, CHOCOLAT CHAUD	7€
THÉ (VERT À LA MENTHE, VERT GUNPOWDER, EARL GREY, DARJEELING, CEYLAN)	6€
INFUSION (CAMOMILLE, VERVEINE, TILLEUL)	6€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Net prices in euros, taxes and service included.