

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

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

LA TERRE ET LA MER - MEAT & FISH

Une garniture au choix - One side dish of your choice

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

Mont Blanc 18€
Crèmeux vanille, gelée mandarine, crème de marron, meringue croustillante
Vanilla crémeux, 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€	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 « LADOUCETTE »

70€
75€

LA BOURGOGNE

CHARDONNAY « REGNARD »
CHABLIS « GRAND REGNARD »
PULIGNY-MONTRACHET « VIEILLES VIGNES »
MEURSAULT « TERRES BLANCHES »

14€	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€	60€
	60€
	45€
	65€
	75€
	90€

VALLÉE DU RHÔNE

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

FIGUIÈRE PREMIÈRE
DOMAINE OTT « BY OTT »
CHÂTEAU RASQUE « CUVÉE ALEXANDRA »
CHÂTEAU SAINT MAUR « L'EXCELLENCE »
MINUTY ROSÉ ET OR
DOMAINE OTT « CHÂTEAU DE SELLE »

VERRE	15CL	50CL	75CL	150CL
	12€	45€	65€	
			75€	150€
			80€	
			90€	

LES CHAMPAGNES

LOUIS ROEDERER BRUT
LOUIS ROEDERER ROSÉ
VEUVE CLICQUOT
ROEDERER BLANC DE BLANC
CRISTAL ROEDERER
DOM PÉRIGNON

COUPE	13,5CL	110€	190€
	22€	145€	
	24€	145€	
		195€	
		379€	
		450€	

NOS APÉRITIFS

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

10€

10€

10€

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
CAÏPIRINHA – CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE DE CANNE – 7CL
BLOODY MARY – JUS DE TOMATE, VODKA, CITRON, SEL DE CÉLERİ, 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
BELVÉDÈRE

17€
21€

GIN

BOMBAY SAPHIRE
TANQUERAY TEN
HENDRICK'S

17€
18€
19€

TEQUILA

DON JULIO BLANCO
DON JULIO REPOSADO

17€
19€

RHUM

HAVANA CLUB 7ANS
DIPLOMATICO, DICTADOR 12 ANS
DON PAPA
ZACAPA 23 ANS

18€
19€
20€
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
SCHWEPPES 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, GÉT 27, GÉT 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.