

*Déjeuner Bistrotchic**

Entrée, plat, dessert 25 €
(Entrée, plat ou Plat, dessert 21 €)*

Soupe glacée de melon, fraise, tomate, burrata et jambon de pays.

Courgettes en carpaccio et en spaghetti, marinade estragon,
chèvre de chez Manon, sorbet citron/basilic.

Maquereau en escabèche, concombre mariné, vinaigrette miso.

Retour de pêche.

Filet de canette rôti, pêche, jus réduit.

Risotto primavera, aux asperges et petits pois.

Assiette de fromages

Clafoutis aux cerises griottes, crème glacée.

Panna cotta fromage blanc vanille, fraises et compotée de fruits
rouges.

**Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi (excepté jours
fériés).*

Tarifs TTC par personne, service compris.

Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.

*Déjeuner Gourmand**

*Entrée, plat, dessert 39 €**

Foie gras mi-cuit au ratafia de champagne,

Chutney pommes/oignons.

Noix de coquille Saint-Jacques rôties,

Viennoise de persillade.

Noix de coquille Saint-Jacques rôties.

Risotto crémeux primavera.

La Pièce de bœuf. (or.France)

Pommes sautées, sauce vin rouge.

Assiette de fromages

Desserts de la carte.

**Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi (excepté jours fériés).*

Tarifs TTC par personne, service compris.

Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.

Carte bistrochic*

En entrée :

Entrée du menu Bistochic,	12.00
Foie gras mi-cuit, <i>Au ratafia de Champagne, chutney pommes/oignons.</i>	19.00
Noix de coquille Saint-Jacques, <i>Rôties, viennoise de persillade.</i>	23.00

En plat :

Plat du menu Bistochic,	19.00
Filet de bœuf Charolais, <i>En pavé rôti, jus au coteaux champenois.</i>	35.00
Ris de veau, <i>La pomme entière rôtie au beurre demi-sel, jus crémé aux morilles, pommes sautées.</i>	35.00

**Disponible uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi (excepté jours fériés).*

Tarifs TTC par personne, service compris.

Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.

Pour finir :

Notre sélection de Fromages affinés à l'assiette.	8.00
Desserts du menu Bistrochic,	8.00
Coulant mi-cuit au chocolat noir, <i>crème glacée vanille</i>	10.00
Tarte fine aux pommes, <i>crème glacée vanille</i>	9.00

Tarifs TTC par personne, service compris.

Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.

Vins sélection Bistrotic du moment :

Tarif TTC en Euros

Champagne et méthode traditionnelle :

Coupe de crémant de Bourgogne Eric Darles 12 cl	7.00
Coupe de champagne Sélection du moment 12 cl	12.00

75 cl

12cl

Blanc :

Lubéron veille Ferme AOC	29.00	5.00
Valançay Sébastien Vaillant 2023 AOC		8.00
Coteaux du giennois E Balland 2023 AOC		7.50
Macon Village Cave d'Azé 2023 AOC	29.00	5.00
Côtes du Rhône Stéphane Ogier	37.00	
Vézelay Chaly Nicolle 2022	39.00	
Chablis ANTE MCMLXXX Charly Nicolle 2022	47.00	10.50
Pinot gris Eric Darles 2022 AOC	29.00	5.00

Rouge :

Coteaux Bourguignon La Pépite AOC.	26.50	4.75
La cuisine de ma mère Dom Grobois	39.00	
Côtes du Marmandais Elian Da Ros 2023 AOC		6.50
Côtes du Rhône Stéphane Ogier	37.00	
Irancy Eric Darles 2020	45.00	9.00
Château d'Alix Pessac-Leognan 2020	47.000	
Château Tour Marbuzet Saint-Estèphe 2018	54.00	13.00
Bourgueil Dom de la butte Le pied de la Butte 2023		8.50

Cocktail : Américano, mojito	12.00
Cocktail du moment ou cocktail maison	10.00
Bière pression La Roof 25 cl	5.00

L'intégralité de notre carte des vins Oxalis est à votre disposition sur simple demande.

Tarifs TTC par personne, service compris.

Nous ne proposons pas de menus sans gluten ou sans lactose.