

# Estivale

BISTRO  
MÉDITERRANÉEN

Notre carte est signée par le chef étoilé Bruno Oger.

## ENTRÉES • STARTERS

- ESCARGOTS DE BOURGOGNE • 24.00**  
AU BEURRE PERSILLE  
*Snails from Burgundy with parsley semi-salted butter*
- VELOUTÉ D'AMANDES GRILLÉES • 21.00**  
CONCOMBRE À LA MENTHE POIVRÉE, GRAINES  
DE MOUTARDE AUX HERBES POTAGÈRES  
*Velouté of grilled almonds, cucumber with peppermint,  
mustard seeds with garden herbs*
- TARTELETTE D'AUTOMNE • 20.00**  
AUX CHAMPIGNONS, NOISETTES,  
COMTÉ ET CRÈME DE CÉLÉRI  
*Autumn tartlet with mushrooms, hazelnuts,  
Comté and celery cream*
- GRAVLAX DE SAUMON BETTERAVE ARABICA • 23.00**  
ET SAUCE YAOURT AU CITRON VERT  
*Salmon beet arabica gravlax and lime yogurt sauce*

## PLATS • MAIN COURSES

- RISOTTO ARBORIO AU MAGRET DE CANARD FUMÉ • 35.00**  
TROMPETTES DE LA MORT ET NOIX  
*Arborio risotto with smoked duck breast,  
trumpets of death and walnuts*
- BAR ET GAMBAS À LA PLANCHA • 38.00**  
FEUILLETÉ DE LÉGUMES RIVIERA AU PISTOU  
*Sea bass and prawns à la plancha,  
Riviera vegetable puff pastry with pesto*
- FEUILLETÉ DE LÉGUMES RIVIERA AU PISTOU • 25.00**  
POUSSES DE ROQUETTE  
*Riviera vegetable puff pastry with pesto, arugula sprouts*
- POITRINE DE VOLAILLE FERMIÈRE AUX CAROTTES • 33.00**  
CUMIN, GINGEMBRE ET JUS DE VIANDE AU  
PAMPLEMOUSSE  
*Free-range chicken breast with carrots, cumin, ginger and grapefruit gravy*
- PLAT DU JOUR • 27.00**  
*Today's special*

## DESSERTS

- ÉTUVÉE DE POMMES ET  
SON CRUMBLE AUX ÉPICES • 11.00**  
*Stewed apples and spice crumble*
- POIRE POCHÉE À LA VANILLE • 11.00**  
CRÈME DE MARRON ET SORBET POIRE  
*Poached pear with vanilla, chestnut cream and pear  
sorbet*
- CRÈMEUX À LA NOISETTE • 13.00**  
ŒUF NEIGE AU CACAO  
*Creamy hazelnut, egg snow with cocoa*
- CAFÉ GOURMAND • 16.00**  
ESPRESSO ACCOMPAGNÉ DE MIGNARDISES  
*Espresso served with sweets*

## MENUS

**EXPRESS**

**PLAT DU JOUR**  
*Today's special*

+

**ETUVÉE DE POMMES  
ET SON CRUMBLE  
AUX ÉPICES**

**32.00**

**ENTRÉE + PLAT**  
AU CHOIX<sup>(1)</sup>

*Starter + Main course of your choice<sup>(1)</sup>*

— OU —

**PLAT + DESSERT**  
AU CHOIX<sup>(1)</sup>

*Main course + Dessert of your choice<sup>(1)</sup>*

**39.00**

**ENTRÉE AU CHOIX<sup>(1)</sup>**  
*Starter of your choice<sup>(1)</sup>*

+

**PLAT AU CHOIX<sup>(1)</sup>**  
*Main course of your choice<sup>(1)</sup>*

+

**DESSERT AU CHOIX<sup>(1)</sup>**  
*Dessert of your choice<sup>(1)</sup>*

**49.00**

**ENFANT**  
JUSQU'À 12 ANS  
*Children menu till 12 yo*

**NUGGETS DE POULET OU  
FILET DE POISSON FRAIS**  
*Chicken Nuggets or Fresh fish fillet*

ET GARNITURES *And garnish*

+

**UNE BOULE DE GLACE**

+

**BOISSON AU CHOIX**  
*(Evian 33cl ou sirop à l'eau  
ou jus de fruits) Drink  
of your choice (Evian 33cl  
or water syrup or fruit juice)*

**13.00**

Entrées et plats au choix. Starters and main dishes of your choice.  
Boissons non incluses. Drinks not included.  
<sup>(1)</sup>Hors plat du jour et café gourmand. Excluding Today's special and gourmet coffee.

## CAFÉS & CHOCOLATS • COFFEES & CHOCOLATES

<b>ESPRESSO OU DÉCAFÉINÉ</b> <i>Espresso / Decaffeinated espresso</i>	<b>2.90</b>	
<b>NOISETTE</b> <i>Coffee with a tear of milk</i>	<b>3.00</b>	
<b>ALLONGÉ</b> <i>Large coffee</i>	<b>3.00</b>	
<b>DOUBLE ESPRESSO ou DOUBLE DÉCAFÉINÉ</b>	<b>4.10</b>	
<b>LAIT CHAUD OU LAIT FROID</b> <i>Warm / cold milk</i>	<b>3.30</b>	
		Classique    Grand
<b>CAFÉ CRÈME</b> <i>Latte</i>	<b>4.00</b>	<b>4.50</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>4.50</b>	<b>5.00</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> <i>Warm chocolate</i>	<b>4.50</b>	<b>5.00</b>
<b>LE CAFÉ GOURMAND</b>		<b>16.00</b>

## COCKTAILS

<b>GIN FIZZ</b> : Gin, citron, sirop de sucre de canne, eau gazeuse <i>Gin, lemon, cane sugar syrup, sparkling water</i>	<b>12.00</b>
<b>BLOODY MARY</b> : Jus de tomate, Vodka, tabasco rouge, sauce Worcestershire, sel de celeri, poivre <i>Tomato Juice, vodka, red tabasco, worcestershire sauce, celeri salt, pepper</i>	<b>12.00</b>
<b>MOJITO CLASSIQUE</b> : Rhum cubain, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse <i>Cuban rum, fresh mint, lime, cane sugar syrup, sparkling water</i>	<b>12.00</b>
<b>MOJITO ROYAL</b> : Rhum cubain, Champagne, menthe fraîche, citron vert, sirop de sucre de canne <i>Cuban rum, fresh mint, lime, cane sugar syrup, champagne</i>	<b>15.00</b>
<b>APÉROL SPRITZ</b> : Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange <i>Apérol, Prosecco, Martini, sparkling water, orange</i>	<b>12.00</b>

## EAUX • WATERS

<b>EVIAN</b>	33cl	75cl
<b>BADOIT ROUGE</b>	<b>3.90</b>	<b>6.70</b>
<b>BADOIT VERTE</b>	<b>3.90</b>	<b>6.90</b>

## VINS • WINES

	12,5cl	18cl	75cl
<b>.. ROUGE</b>			
<b>MOULIS-EN-MÉDOC AOP</b> Château Maucaillou	*	*	<b>73.00</b>
<b>MALBEC FINCA</b> La Niña	<b>7.00</b>	<b>9.00</b>	<b>29.00</b>
<b>AOP BAUX DE PROVENCE</b> Domaine des Terres Blanches - Cuvée Auréla - Bio	<b>8.50</b>	<b>12.50</b>	<b>45.00</b>
<b>SAINT-JOSEPH DESCHANTS</b> Maison Chapoutier	<b>8.50</b>	<b>12.50</b>	<b>43.00</b>
<b>.. BLANC</b>			
<b>SANCERRE BLANC AOP</b> Joseph Mellot "Les Ormeaux"	<b>9.50</b>	<b>13.50</b>	<b>48.00</b>
<b>CHARDONNAY &amp; TORRONTES</b> Fantelli	<b>6.50</b>	<b>8.50</b>	<b>30.00</b>
<b>IGP VIOGNIER COTEAUX DE L'ARDÈCHE</b> Domaine des Granges de Mirabel M. Chapoutier	*	*	<b>27.00</b>
<b>AOP BAUX DE PROVENCE</b> Domaine des Terres Blanches - Bio	*	*	<b>39.00</b>
<b>CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE</b> Château Ferrages - M. Chapoutier	*	*	<b>28.00</b>
<b>VIN PAYS D'OC "LES ROQUES"</b> JM Boillot	<b>6.00</b>	<b>8.50</b>	<b>29.00</b>
<b>.. ROSÉ</b>			
<b>CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE</b> M. Chapoutier	*	*	<b>32.00</b>
<b>CÔTES DE PROVENCE AOP</b> M de Minuty	<b>8.50</b>	<b>11.50</b>	<b>42.00</b>
	12,5cl	50cl	75cl
<b>CÔTES DE PROVENCE AOP</b> Terres de Berne	*	<b>29.00</b>	<b>34.00</b>

## CHAMPAGNES

<b>COLLET ROSÉ</b>	10cl	75cl
<b>COLLET BRUT</b>	<b>11.00</b>	<b>72.00</b>
<b>BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE</b>	<b>10.00</b>	<b>62.00</b>
		<b>78.00</b>

## APÉRITIFS • APERITIVES

<b>KIR</b> 15cl	<b>7.90</b>
<b>KIR ROYAL</b> 10cl	<b>11.00</b>
<b>MARTINI</b> Rosso / Bianco 5cl	<b>5.90</b>
<b>PORTO</b> Rouge 5cl	<b>5.90</b>
<b>RICARD</b> 2cl	<b>4.50</b>

## DIGESTIFS • ALCOHOLS

<b>GIN HENDRICK'S</b> 4cl	<b>12.00</b>
<b>VODKA GREY GOOSE</b> 4cl	<b>12.00</b>
<b>GET 27</b> 4cl	<b>7.90</b>
<b>WHISKY GLENFIDDICH</b> 4cl	<b>12.00</b>
<b>COGNAC</b> 3cl	<b>8.90</b>
<b>LIMONCELLO</b> 4cl	<b>7.90</b>
<b>RHUM DON PAPA</b> 4cl	<b>12.00</b>

## THÉS & INFUSIONS • TEAS & HERBAL TEAS

SÉLECTION  PALAIS DES THÉS PARIS	25cl
<b>.. THÉS NOIRS</b> BLACK TEAS	<b>4.50</b>
<b>BREAKFAST TEA</b>	
<b>EARL GREY</b>	
<b>.. THÉS VERTS</b> GREEN TEAS	<b>4.50</b>
<b>HAMMAM</b> Datte verte, fleur d'oranger, rose et fruits rouges <i>Green dates, orange blossom, rose and red berries</i>	
<b>MENTHE</b> <i>Mint</i>	
<b>.. INFUSIONS</b> HERBAL TEAS	<b>4.50</b>
<b>L'HERBORISTE N° 108</b> Verveine, orange et menthe <i>Verbena, orange and mint</i>	
<b>ROOÏBOS DES VAHINÉS</b> Rooïbos, amande et vanille <i>Vanilla and almond rooïbos</i>	
<b>CAMOMILLE</b> Chamomile herbal tea	

## JUS DE FRUITS • FRUIT JUICES

	20cl
<b>JUS ALAIN MILLIAT</b> Alain Milliat juices Orange blonde / Pamplemousse / Pomme / Tomato rouge <i>Orange / Grapefruit / Apple / Tomato</i>	<b>5.50</b>
<b>NECTAR ALAIN MILLIAT</b> Alain Milliat nectar Abricot / Framboise / Fraise / Mangue / Pêche <i>Apricot / Raspberry / Strawberry / Mango / Peach</i>	<b>5.50</b>
<b>JUS DE FRUIT FRAIS PRESSÉ</b> Freshly-Squeezed fruit juice Orange / Citron <i>Orange / Lemon</i>	<b>5.90</b>

## SODAS • SOFT DRINKS

<b>.. BOUTEILLE</b> BOTTLE	
<b>PEPSI / PEPSI MAX</b> 33cl	<b>4.50</b>
<b>ORANGINA</b> 25cl	<b>4.50</b>
<b>SCHWEPPES INDIAN TONIC / SCHWEPPES AGRUM'</b> 25cl	<b>4.50</b>
<b>LIMONADE</b> Lemonade 25cl	<b>4.50</b>
<b>LIPTON ICE TEA PÊCHE</b> 25cl	<b>4.50</b>
<b>OASIS TROPICAL</b> 33cl	<b>4.50</b>
<b>.. SUPPLÉMENT</b> SUPPLEMENT	
<b>SIROP</b> Syrup 2cl	<b>0.50</b>

## BIÈRES • BEERS

	25cl	33cl	50cl
<b>.. PRESSION</b>			
<b>HEINEKEN</b>	*	<b>6.10</b>	<b>7.60</b>
<b>AFFLIGEM</b>	*	<b>6.50</b>	<b>7.90</b>
<b>PANACHÉ / PICON BIÈRE</b>	*	<b>6.10</b>	<b>7.60</b>
<b>.. BOUTEILLE</b>			
<b>PELFORTH BRUNE / DESPERADOS</b>	*	<b>5.50</b>	*
<b>MORT SUBITE KRIEK</b>	*	<b>5.50</b>	*
<b>HEINEKEN 0.0</b> Bière sans alcool <i>Beer without alcohol</i>	<b>5.10</b>	*	*