



# LE MENU MARIGNY

BISTRO'CHIC service continu

2 ACTES entrée-plat : 42 € / 3 ACTES : 49€

## ACTE I.

**BURRATINA ENTIÈRE POUTARGUE** HUILE D'OLIVE ANDALOUSE SUR UN LIT DE COURGETTE MARINÉE 18  
*CREAMY BURRATA AND BOTTARGA, SERVED OVER A BED OF MARINATED ZUCCHINI*

**SAUMON MARINÉ TRANCHÉ MAISON,** VINAIGRETTE DE BETTERAVE, PUREE D'AVOCAT, RADIS ET CHICONS 18  
*MARINATED AND SLICED SALMON, BEET DRESSING, AVOCADO PURÉE, RADISH, ENDIVES*

**VELOUTÉ SAINT-GERMAIN AUX POIS CASSÉ & DÉS DE FOIE GRAS,** CIBOULETTES, CROUTONS 18  
*CREAMY SPLIT PEA VELOUTE, FOIE GRAS*

**SAUCISSON LYONNAIS TRUFFÉ PISTACHÉ** DE LA MAISON GAST AUX HALLES PAUL BOCUSE 18  
**POMMES DE TERRE TIÈDES ROSENWALD,** VINAIGRE DE XERES, BOUQUET DE MESCLUN  
*TRUFFLE AND PISTACHIO SAUSAGE, CHERRY VINEGAR, ROSENWALD POTATOES, SALAD*

**LES FAMEUX NEMS :** POULET 18 GAMBAS 20 / *THE FAMOUS SPRING ROLLS CHICKEN 18 - PRAWNS 20*

## ACTE II.

**LE TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS** FRITES - SALADE - TUILLE PARMESAN SÉSAME 26  
*TRADITIONAL STEAK TARTARE, CHAROLAIS BEEF, SERVED WITH HOME FRENCH FRIES*

**NOIX DE SAINT-JACQUES AU VIN JAUNE DU JURA,** RISOTTO AUX PALOURDES 28  
SAUCE MONTÉE AU BEURRE FRAIS. JUS DE COQUILLAGES  
*SEARED SCALLOPS, BUTTER AND WHITE WINE SAUCE, RISOTTO WITH CLAMS*

**FILET DE CANETTE LAQUÉE,** JUS À LA CORIANDRE 30  
**MOUSSELINE DE CAROTTE AU CUMIN & AGRUME**  
*ROAST DUCKLING FILLET, CORIANDER SAUCE, SWEET CARROT MOUSSELINE WITH ORANGE AND CUMIN*

« LA COCOTTE REVISITÉE OU LE PLAT DU JOUR DU MARCHÉ » 30  
*“ THE DAILY SPECIAL “*

## ACTE III.

**LE DEMI-CAMEMBERT OU LE SAINT MARCELIN** AOP LAIT CRU DE M.A. CANTIN 14

**SABLÉ BRETON & MASCARPONE LÉGÈRE,** POMMES CARAMELISÉES AU BEURRE SALÉ 14  
*BRETON SABLÉ & SMOOTH MASCARPONE, CAMELIZED APPLES WITH SALTED BUTTER*

**L' ÎLE FLOTTANTE** AUX PRALINES ROSES DE NOTRE ENFANCE POUR UN 12 / GIGANTE 19  
*GIANT ILE FLOTTANTE, POACHED MERINGUE, VANILLA CUSTARD, CARAMEL SAUCE, PINK PRALINES*

**LA MOUSSE CHOCOCOCOLALALAHHH !** ZESTES D'ORANGE CONFITE, AMANDES EFFILÉES 14  
*ALL YOU CAN EAT CHOCOLATE MOUSSE*

**SALADE DE FRUITS FRAIS,** SIROP DE VERVEINE 14  
*FRESH FRUIT SALAD, VERBENA SYRUP*

**ENTRACTE DES PETITS ARTISTES !** 15

**NUGGETS MAISON AU POULET, LE SIROP A L'EAU, LE SUNDAE... MAIS PAS DE CLOWN !**

CB minimum 10 € - Nous n'acceptons pas les chèques - Nos prix sont en TTC



**LA CARTE BRASSERIE :** service continu

**6 HUÎTRES / 6 OYSTERS FINES CLAIRES n°3** BY AMELIE 24

**9 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE** BY LA MAISON DE L'ESCARGOT 24

POT DE BEURRE D'ESCARGOTS PAIN DE CAMPAGE GRILLE *9 LARGE SNAILS OF BURGUNDY, TOASTED BREAD & SNAILS BUTTER*

**ASSIETTE BELLOTA / PATANEGRA** BY DEHESA DOP 18 MOIS 100G 29

**LE SAUMON D'ÉCOSSE FUMÉ ICI MÊME** 26  
BLINIS MAISON, CRÈME VODKA CITRON *SCOTTISH SMOKED « IN HOUSE » SALMON*

**FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON CŒUR TRUFFÉ** 29  
POMME-PAÏN D'ÉPICE, BRIOCHE AU BEURRE *TRUFFLE DUCK FOIE GRAS, TOASTED BRIOCHE*

**TARTARE DE THON ROUGE GINGEMBRE - COMBAVA- CRÈME WASABI.** 24

*RED TUNA TARTAR GINGER - COMBAVA - WASABI CREAM* 27 avec garniture au choix \*

**TARTARE DE SAUMON AUX LENTILLES BELUGA** 24

*SALMON TARTAR WITH BELUGA LENTILS ON TOP* 27 avec garniture au choix \*

**PÂTES VÉGÉTARIENNES AUX LEGUMES DE SAISON, PARMESAN** 24

POIREAU CAROTTE NAVET COURGETTE  
*VEGETARIAN PASTA, LOTS OF VEGGIES IN THE DISH, PARMESAN CHEESE ON THE SIDE*

**LA CARTE RESTAURANT :** 12h-14h / 19h-22h

**THON ALBACORE MI-CUIT** VINAIGRETTE PIQUILLOS OLIVE, LEGUMES CONFITS 30

*ALBARCORE RED TUNA GRILLED, CRYSTALLISED VEGETABLES*

**BELLE CÔTE DE VEAU,** JUS CORSÉ TRUFFÉ, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE 42RED

*BIG VEAL CHOP, TRUFFLED JUS, POTATO MUSLIN*

**SAVOUREUX BOEUF D'ANGUS,** BŒUF PERSILLÉ, SAUCE CHORON 32

FRITES - SALSIFIS COLORÉS AU JUS  
*GRILLED ANGUS STEAK, CHORON SAUCE, SALSIFIES & FRENCH FRIES*

**HOMARD BLEU ENTIER ÉMULSION DE CRUSTACÉS** 59

ET SON GRATIN DE ZITA  
*BLUE LOBSTER ZITA, PASTA ZITA GRATIN*

**DÉLICIEUSES PAPPARDELLES À LA TRUFFE NOIRE** 45

*BLACK TRUFFLE PASTA !!!*

\*Garnitures : frites, petits légumes, herbes folles, mousselines, risotto etc...  
supplément ou changement 7

**LES DESSERTS À LA CARTE :**

**LE VACHERIN MANGUE FRAMBOISE DANS SA MERINGUE FONDANTE** 20

*VACHERIN MANGO RASPBERRY WITH MELTED MERINGUE*

**MILLEFEUILLE CRÈME LÉGÈRE À LA PISTACHE, FRUITS EXOTIQUES** 15

**CAFÉ ou THÉ GOURMAND** *ASSORTED DESSERTS WITH EXPRESSO or CUP OF TEA* 14 / 17

**LE COUP DE CŒUR DU PATRON :**

RÊVE DE TERNAC DORDOGNE IGP 2015 MERLOT - VIN ROUG. 75cl Btl 49 €

14cl Verre 9€

CLOS DE LA MOUCHE SAUMUR CHAMPIGNY 2015 - VIN ROUGE. 75cl Btl 49 €

14cl Verre 9€