

St BISTROT
Régis

Nos planches à partager ou pas ! 20 €

Planche de charcuterie et terrine

Planche mixte fromage, charcuterie et terrine

Planche mixte charcuterie et crudités

Entrées

Salade de chèvre chaud, haricots verts, tomates confites et jambon cru Serrano	15 €
Rose de Saumon marinée à l'huile de ciboulette, vinaigrette de betterave, crème fouettée au vinaigre de framboise	17 €
Nems de gambas et légumes racines, gingembre et soja	15 €
Gaspacho Andalou, bruschetta de tapenade	13 €
Escargots de Bourgogne, en caquelon par 6 / par 12	12 € / 18 €

Plats

Steak de thon à la plancha, coulis tomate basilic, wok de légumes et coriandre	26 €
Entrecôte charolaise française, fleur de sel, gouttes de poivron jaune, pommes boulangères	27 €
Tartare de cabillaud aux saveurs d'Asie, glace wasabi et frites	24 €
Tartare de bœuf charolais au couteau (180 gr), glace moutarde et frites	24 €
Andouillette de canard Bobosse, sauce poivre vert, pommes boulangères	23 €
Raviole ricotta épinard, crème légère de parmesan, tomates confites	22 €
Plat du jour, proposé de bouche à oreille du lundi au vendredi, au déjeuner	17 €

Accompagnements supplémentaires 5 €

Frites

Gratin de pommes boulangères

Wok de légumes et coriandre

Fromages

Assortiment de fromages sélectionné avec soin	10 €
Faisselle, nature, crème, coulis ou fines herbes	6 €

Desserts 10 €

Du chef pâtissier Olivier Chotel

Classique tiramisu café

Salade de fruits au Soho, sorbet fruit de la passion, tuile dentelle au citron vert

Sphère chocolat, cœur de fraises et framboises, sorbet et coulis chaud de Mara des Bois

Pavé croquant au chocolat, coulis et sorbet cassis

Coupe Colonel, sorbet citron et vodka

Menu Carte Blanche

47 €

Entrée, plat, fromage ou dessert
au choix à la carte

Formule Déjeuner Bistrot

Entrée, plat, **ou** plat, dessert* 25 €

Entrée, plat, dessert* 31 €

hors week-end et jours fériés

*Dessert au choix à la carte à choisir en début de repas

Entrée du jour
Plat du jour
Dessert à la carte

Menu Découverte St Régis

36 €

Nems de gambas et légumes racines,
gingembre et soja

ou

Gaspacho Andalou,
bruschetta de tapenade



Raviole ricotta épinard,
crème légère de parmesan, tomates confites

ou

Andouillette de canard Bobosse,
sauce poivre vert, pommes boulangères



Dessert au choix à la carte
à choisir en début de repas

Formule Jeunes Pousses

(-10 ans) 12 €

Sirop à l'eau

Dos de saumon rôti **ou** Steak haché charolais
garniture au choix



Dessert proposé par le chef

Tout
changement
dans un menu
entraîne un
supplément

Tous les plats
sont susceptibles
de contenir des
allergènes, la liste
des allergènes est
à votre disposition
au restaurant