

St BISTROT
Régis

Nos planches à partager ou pas ! 20 €

Planche de charcuterie et terrine
Planche de charcuterie et fromages

Entrées

Velouté de cèpes, croûtons et saucisses de Morteau	15 €
Salade de gésiers et foie de volaille, vinaigre de framboise et croûtons grillés	16 €
Rillettes de saumon, pain grillé et jeunes pousses	17 €
Œufs Meurette en basse température, chips de lard grillé	17 €
Escargots de Bourgogne, en persillade, en caquelon de 6 ou 12	12 € / 18 €

Plats

Risotto aux champignons des bois, et parmesan	23 €
Quenelle de brochet aux écrevisses, risotto	25 €
Filet de St pierre au fenouil, wok de légumes	26 €
Souris d'agneau, miel et thym, gratin dauphinois	26 €
Burger Rossini, pommes grenailles et salade verte	27 €
Plat du jour, proposé de bouche à oreille du lundi au vendredi, au déjeuner	17 €

Accompagnements supplémentaires 5 €

Gratin dauphinois
Wok de légumes
Risotto
Pommes grenailles frites

Fromages

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

Desserts 10 € (à choisir en début de repas)

Du chef pâtissier Olivier Chotel

Sphère chocolat, façon forêt noire
Baba au Rhum, ananas frais et crème fouettée vanille Bourbon
Tarte citron vert, meringuée
Entremet mousse chocolat Valrhona, crème Jivara
Coupe digestive, sorbets orange et citron vert, grand Marnier

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

38 €

*Proposition accord mets et vins 16 €

Rillettes de saumon, pain grillé et jeunes pousses
*servi avec un verre de Mâcon La Roche Vineuse (10cl)

OU

Velouté de cèpes, croûtons et saucisses de Morteau
*servi avec un verre de Bourgogne Pinot Noir (10cl)



Quenelle de brochet, aux écrevisses, risotto
*servi avec un verre de Bouzeron (blanc) (10cl)

OU

Souris d'agneau, miel et thym, gratin dauphinois
*servi avec un verre de Rully (rouge) (10cl)



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

*servi avec un verre de Jurançon (blanc) (10cl)
ou une coupe crémant (10cl)

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