

St BISTROT
Régis

*Carte élaborée par le chef Thierry Paillet
En collaboration avec Valéry Meulien*

Toute l'équipe du bistrot St Régis vous accueille pour passer un agréable moment au sein de leur établissement, dans un cadre unique et vous propose une cuisine bistronomique accompagnée d'une large carte de vins, venant essentiellement de notre belle région de Bourgogne.

Pour l'élaboration de la carte, notre chef Thierry Paillet, sélectionne des produits frais et de qualité en suivant les saisons.

Pour clôturer ce doux moment, notre chef pâtissier Olivier Chotel, innove et revisite tous types de desserts pour le plaisir de votre palais.

*L'intégralité de la carte est élaborée sous l'œil avisé de notre consultant
Valéry Meulien.*

Tous nos plats sont faits maison et demandent un certain temps de préparation. L'équipe de cuisine vous remercie de choisir vos desserts en début de repas. Tous les plats sont susceptibles de contenir des allergènes, la liste de ceux-ci est à votre disposition sur simple demande ainsi que les origines des viandes.

Nos planches à partager ou pas ! 20 €

Planche de charcuterie et terrine

Planche de fromages et condiments

Entrées

| | |
|---|--------------------|
| <i>Escargots de Bourgogne et duxelle de champignons, siphon de crème de persillade, tuile de pain</i> | <i>17 €</i> |
| <i>Salade César, salade Romaine, suprême de volaille, anchois, croûtons, copeaux de parmesan, œuf dur, tomate, chips de lard et crème d'anchois</i> | <i>14 € 19 €</i> |
| <i>Tartare de saumon, huile et sorbet citron basilic</i> | <i>17 €</i> |
| <i>Bavarois d'avocat au pain d'épice, gouttes de poivron rouge et tuile dentelle</i> | <i>16 €</i> |
| <i>Jambon persillé maison et salade croquante</i> | <i>18 €</i> |

Plats

| | |
|--|-------------|
| <i>Din Sun de cabillaud, petits légumes et aioli</i> | <i>25 €</i> |
| <i>Tartare de bœuf Charolais au couteau et moutarde de Meaux</i> | <i>24 €</i> |
| <i>Magret de canard aux griottes, pommes délicatesse et sucrine rôtie</i> | <i>27 €</i> |
| <i>Carré d'agneau rôti au thym, ail confit, légumes et pommes grenailles</i> | <i>26 €</i> |
| <i>Taglioni au pesto et tomates confites</i> | <i>23 €</i> |
| <i>Plat du jour, proposé de bouche à oreille du lundi au vendredi midi</i> | <i>17 €</i> |

Accompagnements supplémentaires 5 €

- Taglioni*
- Wok de légumes*
- Pommes frites au paprika fumé*
- Pommes délicatesse*

Fromages

| | |
|---|-------------|
| <i>Assortiment de fromages sélectionné avec soin</i> | <i>10 €</i> |
| <i>Faisselle, nature, crème, coulis ou fines herbes</i> | <i>6 €</i> |

Desserts 10 €

A choisir en début de repas

- Sphère chocolat, crémeux citron, fraises fraîches, sorbet fraise et coulis*
- Mousse fromage blanc et citron vert, cœur passion, mangues fraîches et meringue*
- Tarte pommes rôties, crème au mascarpone, tuile aux amandes*
- Délice chocolat Valrhona, chantilly caramel, sauce vanille*
- Coupe glacée Pina Colada,*
sorbet ananas, sorbet coco, salsa ananas et rhum blanc
- Trio de desserts,*
délice chocolat Valrhona, financier et crème vanille, verrine citron fraise

Formule Jeunes Pousses 12 €

(-10 ans)

Dos de saumon rôti

OU

Steak haché Charolais

Pommes frites

Coupe 2 boules au choix

OU

Délice chocolat Valrhona

Formule Déjeuner Bistrot

(Sertis les midis, hors week-end et jours fériés)

Entrée, plat, OU plat, dessert 23 €*

Entrée, plat et dessert 28 €*

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

Menu découverte St Régis 38 €

*Jambon persillé maison
et salade croquante*

OU

*Bavarois d'avocat au pain d'épice,
gouttes de poivron rouge et tuile dentelle*

*Din Sun de cabillaud,
petits légumes et aioli*

OU

*Tartare de bœuf Charolais
au couteau et moutarde de Meaux*

OU

*Taglioni au pesto
et tomates confites*

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

Menu carte blanche

Au choix à la carte

*Entrée, plat, fromage OU dessert * 48 €*

*Entrée, plat, fromage ET dessert * 55 €*

** Fromage et Dessert à choisir en début de repas*