

St BISTROT Régis

St Régis

Hôtel Restaurant Saint Régis
22, boulevard de la République
71100 Chalon-sur-Saône
Tel. 03 85 90 95 60

Nos planches à partager ou pas ! 21 €

Planche de charcuterie et terrine
Planche de charcuterie et fromage

Entrées

Carpaccio de betterave, crème fouettée noix et ciboulette	16 €
Foie gras de canard maison, chutney aux figues	18 €
Œuf parfait sur lit de pommes rôties, coco et curry	16 €
Montgolfière d’escargot, crème, persillade, escargot et dés de tomates	18 €
Velouté de potiron, crème fouettée, graines de courge et lard paysan	14 €

Plats

Dos de cabillaud aux moules safranées et petits légumes	24 €
Saint Jacques snackées, chorizo et risotto crémeux	28 €
T. bone de veau, poêlée de champignons, pommes grenailles, jus de veau au thym	28 €
Onglet de bœuf, gingembre et cibette, légumes d’automne	26 €
Risotto aux cèpes	22 €
Plat du jour, proposé de bouche à oreille du lundi au vendredi midi	17 €

Accompagnements supplémentaires 5 €

Wok de légumes croquants, Pommes grenailles, Frites au paprika

Fromages

Assortiment de fromages de notre région, sélectionné avec soin	12 €
Faisselle, nature, crème, coulis ou fines herbes	6 €

Desserts 12 €

(Merci de choisir votre dessert en début de repas)

Finger saveur du Japon, biscuit, thé matcha, marmelade de passion, mousse wasabi
Surprise de mangue, ananas en coque de chocolat Valrhona, glace mangue et coulis chaud de passion
Tartelette poire, chocolat noir extra bitter et noisettes caramélisées
Mont Blanc, mousse marron, meringue et coulis mandarine
Colonel aux deux citrons

Formule Déjeuner Bistrot

Entrée, plat, OU plat, dessert* 22 €

Entrée, plat et dessert* 28 €


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

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

A choisir
parmi la
sélection du jour

Menu Découverte 39 €

Carpaccio de betterave
crème fouettée noix et ciboulette
OU
Velouté de potiron
crème fouettée, graines de courge et lard paysan


Dos de cabillaud
aux moules safranées et petits légumes
OU
Onglet de bœuf
gingembre et cibette, légumes d’automne
OU
Risotto aux cèpes


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* 50 €
Entrée, plat, fromage ET dessert* 55 €

Fromage et dessert à choisir en début de repas

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

Formule Jeunes Pousses (-10 ans) 12 €

Dos de saumon rôti OU Steak haché charolais
Pommes frites


au choix Coupe 2 boules de glace
ou Mont Blanc
mousse marron, meringue et coulis mandarine