

St Régis

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

St BISTROT
Régis

Nos planches à partager ou pas ! 21 €

Planche de charcuterie et terrine
Planche de charcuterie et fromage

Entrées

6/12 Escargots de Bourgogne en persillade	10/16 €
Salade périgourdine, salade, haricots verts, foie gras, magret fumé, tomate confite	18 €
Rouleau de saumon fumé, mousse de fromage frais aux agrumes, gelée acidulée	16 €
Bavarois d'asperges vertes, chiffonnade de Serrano, coulis de tomate confite	14 €
Œuf mollet frit, fondue de poireaux, sauce meurette	12 €

Plats

Langue de chat aux saveurs asiatiques, poêlée de grenailles et légumes du jardin	22 €
Magret d'agneau en croûte de persil, jus à la menthe, poêlée de pommes grenailles au sel de Guérande	24 €
Dos de cabillaud sauvage rôti, beurre d'algues, purée de patates douces et légumes de saison	26 €
Noix de Saint-Jacques snackées, sauce curry, coco et coriandre fraîche, jardin de légumes	26 €
Gnocchis poêlés, crème de petits pois et parmesan	14 €
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	10 €
Faisselle, nature, crème, coulis ou fines herbes	6 €

Desserts 10 €

(Merci de choisir votre dessert en début de repas)

Victoria, crémeux matcha, mousse ananas, yuzu, sur lit de sablé breton
Surprise de poire en coque chocolat, façon Belle-Hélène
Tartelette cookie, citron vert, gingembre
Feuillantine chocolat, au lait Jivara et marmelade d'orange
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 €

Rouleau de saumon fumé

mousse de fromage frais aux agrumes, gelée acidulée

OU

Œuf mollet frit

fondue de poireaux, sauce meurette



Langue de chat aux saveurs asiatiques

poêlée de grenailles et légumes du jardin

OU

Dos de cabillaud sauvage rôti

beurre d'algues, purée de patates douces et légumes de saison

OU

Gnocchis poêlés

crème de petits pois et parmesan



Dessert au choix à la carte

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 Victoria

crèmeux matcha, mousse ananas, yuzu, sur lit de sablé breton