

St BISTROT  
Régis

## Aperitifs

Coupe de Champagne Brut Théophile Roederer	10cl	7€
Coupe de Crémant de Bourgogne Les Terroirs brut Picamelot	12cl	5€
« Kir Crémant » de Bourgogne Picamelot	12cl	5.50€
Kir véritable	12cl	4.50€
Aperitif suggéré par la Maison	12cl	6€
Américano	12cl	8€
Spritz, mojito, punch	15cl	8€
Cocktail sans alcool	15cl	6€
Porto blanc Ramos Pinto ou rouge Twany	6cl	6€
Martini Rouge, Martini Blanc	6cl	4€
Ricard, Berger blanc, Pontarlier anis	2cl	3€
Suze	6cl	4€
Bière pression :	25cl	3.80€
blonde Bud, blanche Hoegaarden	50cl	7€
Bière bouteille :	33cl	6€
blonde Diôle, Diôle bio, Diôle triple, Griottines, ambré La Rouget, La Rouget blanche		
Blended Scotch Black Bull 10 ans	4cl	5€
Whisky Japonais Nikka blended 40°	4cl	6€
Whisky Lagavulin 16 ans d'âge 43° classique malt	4cl	9€
Whisky Clan Campbell 40°	4cl	4€
Whisky Couvreur's clearache single malt 44%	4cl	8€
Bourbon Bulleit 45°	4cl	6€

## Eaux & sans Alcools

Eau minérale Vittel, San Pellegrino	1l	4.50€
	50cl	3.50€
Eau minérale Vittel Chateldon	25cl	2.80€
	75cl	6€
Jus de fruits Nectars de Bourgogne E. Baillard	25cl	3.50€
abricot, fraise, orange, pamplemousse rose, pêche de vigne, tomate au piment d'Espelette, cassis noir de Bourgogne		
Boissons gazeuses	25cl	3.50€
schweppes agrume, schweppes tonic, limonade, orangina, fuzetea		
Boissons (coca cola, coca cola zero, oasis tropical)	33cl	3.80€
Supplément Sirop		0,20€

## Boissons Chaudes

Café espresso Grande Réserve Malongo 100% arabica, décaféiné	1.80€
Thé, Infusion Malongo Bio	3.50€
Cappuccino	4.50€

## Digestifs

<i>la Bourgogne</i>	4cl
Prunelle de Bourgogne	5€
Ratafia de Bourgogne	5€
Vieux Marc de Bourgogne 15 ans	6€
Fine de Bourgogne	6€
Eau de vie framboise sauvage	6€
Eau de vie poire Williams Côte d'Or	8€
Mint by Jacoulot 21°, Lemon by Jacoulot 26 °	4.50€

## D'ailleurs

	4cl
Chartreuse Cuvée du 9 <sup>e</sup> Centenaire	10€
Chartreuse MOF	7€
Cognac Gourmel VS	9€
Armagnac Ténarezze Gimet 2004	12€
Bas-Armagnac 1989 Gelas	10€
Rhum JM VSOP	7€
Rhum Don Papa 40°	5€
Gin Mist Awen Nature Bio	7€
Vodka Straroborunska	5€
Vieille Prune Gelas	6€
Baileys	5€

## Pétillants

<i>Champagne</i>	75cl
Roederer Brut Théophile	49€
Roederer Cristal Blanc cuvée Millésimé 2008	250€
Roederer Brut rosé Vintage 2013	75€
Roederer Brut Blanc de Blancs Vintage 2011	85€
	37,50cl
Roederer Brut Premier	36€
<i>Crémant</i>	75cl
Crémant de Bourgogne extra Brut « Les Reipes » Louis Picamelot	33€

# Nos planches à partager ou pas !

	Petit	Grand
Nos pâtés et terrines : Pâté en croûte et persillé maison , terrine du moment .....	14 €	19 €
Charcuterie Bobosse et Ibérique, fromage de nos régions .....	14 €	19 €

## Entrées

Œuf parfait à 63° meurette à ma façon .....		11 €
Fricassé d'escargots de Bourgogne au beurre d'Étrez et persil, siphonné à l'ail rose .....	11 €	16 €
Salade Caesar au poulet fermier de Bourgogne, œuf, anchois, croûtons, parmesan .....	12 €	16 €
Carpaccio de tomates anciennes, mozzarella de Bufflone, pesto .....	11 €	15 €
Assiette de nos terrines : Pâté en croûte et persillé maison, terrine du moment .....	14 €	19 €
Gravlax de saumon, oignon et betterave rouge, citron vert, pain grillé .....	12 €	16 €
Tartare de bœuf Charolais français au couteau, roquette et glace moutarde maison « Fallot » 200gr/300gr .....	15 €	20 €
Suggestion du midi * .....	10 €	

## Plats

Servis avec l'accompagnement de votre choix

Pavé de Sandre au beurre, salsa de tomates confites aux herbes .....		20 €
Quenelle de brochet sauce écrevisses .....		18 €
Grenouilles fraîches en persillade .....		26 €
Faux-filet de bœuf Charolais français maturé, beurre maître d'hôtel .....		23 €
Andouillette Bobosse à la fraise de veau grillée sauce moutarde de Dijon .....		21 €
Club sandwich poulet fermier de Bourgogne, jeune pousse, guacamole, bacon et comté .....		18 €
Tête et langue de veau de Corrèze, pommes vapeur et sauce Gribiche .....		19 €
Assiette Végétarienne : Riz carnaroli crémeux et petits pois, œuf 63°, salade d'herbes gouteuses .....		17 €
Suggestion du midi * .....		15 €

## Accompagnements du moment

Gratin dauphinois,  
Frites au paprika,  
Wok de légumes coriandre et ponzu,  
Risotto aux oignons frits

## Fromages

Assortiments de fromages de Bourgogne Franche Comté : Brillat Savarin, Epoisses et Comté .....	6.50 €
Assiette de Chèvre en trois affinages .....	6.50 €
Faisselle, nature, crème, coulis ou fines herbes .....	5 €

## Desserts

Du chef pâtissier Johann Duvernay

Tous nos desserts à la carte  
sont au prix de **7 €**

Tarte de saison  
Classique Tiramisu au café  
Mœlleux chocolat sorbet  
framboise  
Véritable Paris Brest  
Salade de fruits frais, infusion  
verveine sorbet citron basilic

Coupe Colonel  
Dame blanche  
Suggestion du midi \*  
Trio de glaces et sorbets  
glaces : café, chocolat, caramel beurre salé,  
spéculos, ourson  
sorbets : pêche de vigne, framboise, cassis,  
citron basilic, abricot

## Formules Bistrot

Entrée + Plat ou Plat + Dessert **21 €**  
Entrée + plat + fromage ou dessert **26 €**

Œuf parfait à 63° meurette à ma façon

Ou

Suggestion du midi \*



Quenelle de brochet sauce écrevisses

Ou

Suggestion du midi \*



Fromage au choix à la carte

Ou

Tarte de saison ou suggestion du midi

## Menu St Régis

Entrée + plat + fromage ou dessert **32 €**  
Entrée + plat + fromage et dessert **36 €**

Gravlax de saumon,  
oignon et betterave rouge, citron vert, pain grillé

Ou

Assiette de nos terrines

Ou

Suggestion du midi \*



Pavé de Sandre au beurre,  
salsa de tomates confites aux herbes

Ou

Assiette Végétarienne :  
Riz carnaroli crémeux et petits pois,  
œuf, salade d'herbes gouteuses

Ou

Suggestion du midi \*



Fromage au choix à la carte

Ou

Dessert au choix à la carte

## Menu Découverte

Au choix à la carte :

Une entrée + un plat + un dessert **38 €**  
Une entrée + un plat + un fromage + un dessert **43 €**

## Menu Enfant

(-12ans) **12€**

Pavé de Sandre meunière

Ou

Hamburger, frites



Glace « Ourson » Glace guimauve, marbrage  
chocolat et morceaux de guimauve

Ou

Tarte de saison



\* uniquement du lundi au vendredi  
Tout changement dans un menu entraîne un supplément

Tous les plats sont susceptibles de contenir des allergènes,  
veuillez nous demander la liste au besoin.

Tous nos prix s'entendent Taxe et Service Compris