

St BISTROT  
Régis

# Nos planches à partager ou pas !

	Petit	Grand
Planche de charcuterie et pickles .....	10 €	15 €
Planche de fromage de la Fromagerie tournusienne .....	10 €	15 €
Planche mixte charcuterie et fromage.....	10 €	15 €
Bol de frites nature ou paprika.....	5 €	

## Entrées

Foie gras de canard français et pain d'épices en opéra, chutney, dattes et figues, brioche maison .....	17 €
Courge butternut bio, en velouté, huile de noisette, œuf 63 degrés et noix torréfiées.....	14 €
Grenouilles et escargots, en fricassée, petits légumes, crème d'ail et persil .....	17 €
Pâté croûte de volaille et ris de veau au vin jaune, bouquet de mesclun et pickles .....	15 €
Crevettes sauvages à la plancha, royal de chou-fleur à la vanille, légumes croquants .....	17 €
Suggestion du jour (uniquement du lundi au vendredi) .....	12 €

## Plats

Pavé de sandre, wok de légumes aux saveurs d'Asie, beurre d'algues .....	21 €
Noix de Saint Jacques et chorizo ibérique, gnocchis crémeux façon risotto.....	23 €
Cabillaud Skrei, viennoise et salade d'herbes, mousseline de patate douce.....	23 €
T-Bone de veau français, poêlée, champignons et pommes de terre grenailles, jus de veau réduit au thym .....	23 €
Magret de canard, rôti au miel de Bourgogne, légumes aux épices et frites de panisse.....	21 €
Suggestion du jour (uniquement du lundi au vendredi) .....	15 €

---

## Accompagnements supplémentaires

Au choix **5 €**

- Bol de frites nature ou paprika
- Gnocchis saveur truffes et parmesan
- Wok de légumes coriandre et ponzu

## Fromages

Assortiment de fromages sélectionné avec soin par notre fromager Sébastien .....	6.50 €
Brillat Savarin aux fruits secs et confits.....	6 €
Faisselle, nature, crème, coulis ou fines herbes.....	5 €

# Desserts

par le chef pâtissier Johann Duvernay

A choisir en début de repas **9 €**

**Soufflé à la vanille bourbon de Madagascar**

**Tartelette mandarine**, sablé et crème aux amandes, émulsion mandarine

**Dôme citron**, mousse et mirliton de citron jaune, croquant de chocolat blanc

**Entremet caramel noisette**, sablé breton et ganache noisette, mousse glacée caramel beurre salé

**Gaufre liégeoise**, pâte à tartiner et spéculoos

**Coupe Colonel**

**Trio de glaces et sorbets** (glaces : café, chocolat, yaourt bulgare, vanille, caramel ; sorbets : citron, cassis, framboise, myrtille)

## Menu Carte Blanche

**Au choix à la carte**

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

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

(dessert à choisir en début de repas)

## Formules Bistrot

uniquement du lundi au vendredi

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

**Entrée du jour**



**Gnocchis au fumet de truffe**,  
parmesan en deux textures,  
salade d'herbes goûteuses

**Ou**

**Plat du jour**



**Fromage au choix à la carte**

**Ou**

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

## Menu St Régis

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

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

**Pâté croûte de volaille et ris de veau au vin jaune**,  
bouquet de mesclun et pickles

**Ou**

**Courge butternut bio**,  
en velouté, huile de noisette, œuf 63 degrés  
et noix torréfiées



**Pavé de sandre**,  
wok de légumes aux saveurs d'Asie, beurre d'algues

**Ou**

**Magret de canard**,  
rôti au miel de Bourgogne,  
légumes aux épices et frites de panisse



**Fromage au choix à la carte**

**Ou**

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

## Menu Enfant

(-12 ans) **12€**

**Cabillaud Skrei**, mousseline de patate douce

**Ou**

**Hamburger au comté**, frites



**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,  
une liste est à votre disposition sur simple demande.  
Tous nos prix s'entendent Taxe et Service Compris.

*St Régis*

Tous nos prix s'entendent Taxe et Service Compris