

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 fromages

Entrées

Salade de gésier façon Périgourdine, gésier, magret fumé, haricot vert, figue	grande 16 €	petite 12 €
Velouté de courge butternut, crème de noix et croûtons		12 €
Rillettes aux deux saumons, pain grillé et jeunes pousses		16 €
Escargots de Bourgogne et œuf 63 degrés, crème de persillade et wasabi		16 €
Mousseline de champignons des bois, serrano et noix		14 €

Plats

Abanico de porc ibérique basse température, miel et saté, légumes aux épices, gratin dauphinois	22 €
Pot-au-feu de St-Pierre, sauce cressonnaière	24 €
Magret de canard rôti marchand de vin, champignons des bois et légumes aux épices	26 €
Dos de saumon snacké, crème d'ail noir, champignons et jeunes pousses d'épinard	24 €
Veggie burger d'épeautre, provolone et légumes d'automne	17 €
Plat du jour, présenté à l'ardoise du mardi au vendredi midi	17 €

Accompagnements supplémentaires 5 €

Wok de légumes, Gratin dauphinois, Frites au paprika

Fromages

Assortiment de fromages de notre région, sélectionné avec soin	10 €
Faisselle au choix, nature, crème, coulis ou fines herbes	6 €

Desserts

10 €

(Merci de choisir votre dessert en début de repas)

Tiramisu aux poires et spéculoos, caramel laitier
Croustillant chocolat praliné pistache, crème à la pistache
Mangue en coque chocolat, cœur glacé ananas et coulis fruit de la passion
Cheesecake citron vert sur sablé breton, coulis de cassis
Coupe Colonel aux deux citrons, sorbet citron, citron vert, vodka

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 €

Velouté de courge butternut,
crème de noix et croûtons

OU

Rillettes aux deux saumons,
pain grillé et jeunes pousses

OU

Abanico de porc ibérique basse température,
miel et saté, légumes aux épices, gratin dauphinois

OU

Dos de saumon snacké, crème d'ail noir,
champignons et jeunes pousses d'épinard

OU

Veggie burger d'épeautre,
provolone et légumes d'automne

OU

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

Formule Jeunes Pousses (-10 ans) 12 €

Dos de saumon rôti OU Steak haché charolais
Pommes frites

OU

au choix Coupe 2 boules de glace
ou Tiramisu aux poires et spéculoos, caramel laitier

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