

St BISTROT
Régis

*Carte élaborée par le chef **Thierry Paillet***

Toute l'équipe du bistrot St Régis vous accueille pour passer un agréable moment au sein de leur établissement, dans un cadre unique et vous propose une cuisine bistronomique accompagnée d'une large carte de vins, venant essentiellement de notre belle région de Bourgogne.

Pour l'élaboration de la carte, notre chef Thierry Paillet, sélectionne des produits frais et de qualité en suivant les saisons.

Il innove et revisite des recettes traditionnelles ainsi que tous types de desserts pour le plaisir de votre palais.

Tous nos plats sont faits maison et demandent un certain temps de préparation. L'équipe de cuisine vous remercie de choisir vos desserts en début de repas. Tous les plats sont susceptibles de contenir des allergènes, la liste de ceux-ci est à votre disposition sur simple demande ainsi que les origines des viandes.

Nos planches à partager ou pas ! 21 €

Planche de charcuterie et terrine

Planche de charcuterie et fromage

Entrées

Croûte d'escargots en meurette	18 €
Salade de fruits de mer et artichaud, sauce cocktail	18 € / 23 €
Triangle de pâté croûte de Girolles et trompettes, Bouquet de mesclun à l'huile de noix	16 €
Gravlax de saumon à la betterave, crème de yuzu et vinaigrette de betterave	17 €
Velouté de petits pois, lard grillé, croûton et crème fouettée	15 €

Plats

Picanha de veau en basse température, Piment d'Espelette, pommes darphin et légumes de saison	26 €
Saint Jacques snackées, Déclinaison de choux fleur, beurre de crustacés	29 €
Turbot rôti à la vanille, wok de légumes croquants	27 €
Burger veggie d'épeautre provolone, frites paprika	24 €
Souris d'agneau au thym et ail confit, pommes grenailles	26 €
Plat du jour, proposé de bouche à oreille du lundi au vendredi midi	17 €

Accompagnements supplémentaires 5 €

Wok de légumes croquant

Pommes grenailles

Pommes darphin

Frites au paprika

Fromages

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

Desserts 12 €

A choisir en début de repas

Sphère chocolat Valrhona façon Dijonnaise,

Poire fraîche, sorbet poire, coulis chaud au cassis

Œufs en neige de mon enfance, crème de praline rose

Tatin de pommes, crème fouettée,

Glace vanille et caramel laitier

Finger craquant chocolat orange, mousse chocolat Valrhona

Colonel aux deux citrons,

Sorbet citron jaune et vert, vodka

Formule Jeunes Pousses 12 €

(-10 ans)

Dos de saumon rôti

OU

Steak haché Charolais

Pommes frites

Coupe 2 boules au choix

OU

Œufs en neige, crème de praline rose

Formule Déjeuner Bistrot

À choisir parmi la sélection du jour

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

Entrée, plat, OU plat, dessert * 24 €

Entrée, plat et dessert * 30 €

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

Menu découverte St Régis 39 €

Velouté de petits pois, lard grillé,
croûton et crème fouettée

OU

Triangle de pâté croûte de Girolles et trompettes,
Bouquet de mesclun à l'huile de noix

Turbot rôti à la vanille,
wok de légumes croquants

OU

Souris d'agneau au thym et ail confit,
pommes grenailles

OU

Burger veggie d'épeautre provolone,
frites paprika

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