

St BISTROT
Régis

Nos planches à partager ou pas !

	Petit	Grand
Huîtres, bulots et crevettes, mayonnaise et vinaigre aux échalotes, pain de seigle		19 €
Charcuterie Bobosse et Ibérique, fromage de nos régions	14 €	19 €

Entrées

Œuf parfait à 63° meurette à ma façon		11 €
Soupière d'escargots de Bourgogne, bouillon de petits légumes et champignons en montgolfière feuilletée	11 €	16 €
Huîtres, vinaigre aux échalotes et citron, pain de seigle (6 ou 12)	12 €	20 €
L'assiette de bulots, citron et mayonnaise, pain de seigle	8 €	12 €
L'assiette de crevettes, citron et mayonnaise, pain de seigle	11 €	17 €
Pâté en croûte de volaille de Bresse aux morilles, vin jaune et pistaches torréfiés, légumes pickles	12 €	17 €
Bowl de salade et crudité, truite du Jura en gravlax, oignon, citron vert, pain grillé	15 €	20 €
Tartare de bœuf Charolais français au couteau, roquette et glace moutarde « Maison Fallot » 140gr/220gr	15 €	20 €
Suggestion du jour *		10 €

Plats

Servis avec l'accompagnement de votre choix

Petits filets de perche du Lemman en tempura, sauce tartare		20 €
Quenelle de brochet sauce Nantua et écrevisses		18 €
Grenouilles au beurre d'Étrez en persillade		24 €
Faux filet de bœuf Charolais français maturé, beurre marchand de vin		23 €
Souris d'agneau confite à l'orange et gingembre		21 €
Club sandwich végétarien, salade mesclun, chèvre affiné, tomate, concombre et coleslaw		18 €
L'escalope de veau français en viennoise, crème d'Étrez au citron		22 €
Pied de cochon désossé et associé à du foie gras, le tout rôti au four		22 €
Suggestion du jour *		15 €

Accompagnements du moment

Gratin de macaronis au gorgonzola,
Frites au paprika,
Wok de légumes, coriandre et ponzu
l'accompagnement suppl. 6.50 €

Fromages

Assortiments de fromages
de Bourgogne Franche Comté :
Chèvre, Comté et Epoisses 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 €**

Assortiment de gourmandises

Mousse chocolat Dulcey infusion
de café et praliné de cacahuètes

Coulant au chocolat Valrhona et
glace yaourt bulgare

Financier cassis, diplomate poire
William

Soufflé aux fruits exotiques, sur
un sablé croquant

Salade de fruits frais, infusion
verveine sorbet citron basilic

Coupe Colonel

Banana Split

Trio de glaces et sorbets

glaces : café, chocolat, yaourt bulgare,
spéculos, vanille, sorbets : citron, pêche de
vigne, poire William, cassis, citron basilic,
abricot, fraise

Formules Bistrot

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

Duo de crevettes et bulots,
citron et mayonnaise, pain de seigle

Ou

Suggestion d'entrée du jour *



Petits filets de perche du Lemman en
tempura, sauce tartare, frites au paprika

Ou

Suggestion de plat du jour *



Fromage au choix à la carte

Ou

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

Menu Découverte

Au choix à la carte (dessert à choisir en début de repas) :

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

* 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

Menu St Régis

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

Soupière d'escargots de Bourgogne,
au beurre d'Étrez,
persillade en montgolfière feuilletée

Ou

Huîtres, crevettes, bulots,
condiments et pain de seigle

Ou

Suggestion du jour *



Souris d'agneau confite
à l'orange et gingembre

Ou

Grenouilles au beurre d'Étrez
en persillade

Ou

Suggestion du jour *



Fromage au choix à la carte

Ou

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

Menu Enfant

(-12ans) **12€**

Petits filets de perche du Lemman
en tempura, sauce tartare

Ou

Cheeseburger, frites



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

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 abricot, fraise, orange, pamplemousse rose, pêche de vigne, tomate au piment d'Espelette, cassis noir de Bourgogne	25cl	4.50€
Boissons gazeuses schweppes agrume, schweppes tonic, limonade, orangina, fuzetea	25cl	3.50€
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°	4.50€
Lemon by Jacoulot 26°	

D'ailleurs

	4cl
Chartreuse Cuvée du 9 ^e Centenaire	10€
Chartreuse MOF	7€
Cognac Gourmel VS	9€
Armagnac Ténareze 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€

St BISTROT
Régis