

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 bistrannique 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 fromages et condiments

Entrées

Escargots de Bourgogne en persillade	x6 12 € / x12 18 €
Salade Périgourdine, Salade, haricots verts, tomates confites, foie gras, magret fumé	19 € / 24 €
Carpaccio de tomates anciennes, sorbet tomate et huile de basilic	16 €
Bruschetta, crème de parmesan, tomate, mozzarella et Jambon Serrano	17 €
Roulé de saumon fumé et mousse d'avocat	17 €

Plats

Tartare de bœuf Charolais au couteau, Glace aux deux moutardes et frites au paprika	24 €
Faux-filet Montbéliard (BVF) Beurre de citron et pommes grenailles	27 €
Steak de thon snacké, huile de basilic et légumes grillés	26 €
Magret de canard rôti, miel et gingembre et pommes grenailles	27 €
Tagliatelles au basilic, légumes grillés de saison	23 €
Pavé de sandre à la Bourguignonne, tagliatelles fraîches	26 €
Plat du jour, proposé de bouche à oreille du lundi au vendredi midi	17 €

Accompagnements supplémentaires 5 €

- Légumes grillés
- Pommes grenailles
- Tagliatelles
- 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,

Cœur pêche, sorbet abricot et coulis chaud de pêche de vigne

Soupe de fruits rouges et menthe fraîche,

Nougat glacé,

Framboise et nougatine

Mousse Soufflée au chocolat Valrhona (20 minutes de cuisson)

Coupe Dijonnaise,

Sorbet, grains et crème de cassis

Formule Jeunes Pousses 12 €

(-10 ans)

Dos de saumon rôti

OU

Steak haché Charolais

Pommes frites

Coupe 2 boules au choix

OU

Soupe de fruits rouge et menthe fraîche

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 €

Carpaccio de tomates anciennes,
sorbet tomate et huile de basilic

OU

Roulé de saumon fumé et mousse d'avocat

Steak de thon snacké,

huile de basilic et légumes grillés

OU

Magret de canard rôti,

miel et gingembre et pommes grenailles

OU

Tagliatelles au basilic, légumes grillés de saison

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