

# BISTROT DU SOLDAT

« *Bistrot Chic* »

Philippe Jégo

Meilleur Ouvrier de France

## Les Entrées

	Entrées	Plats
Cappucino de Velouté de Champignons et Châtaignes	16€	
♥ 6 Huîtres Spéciales N°3 Extra Bretonne « Marie Morgane »	26€	
Tartare mi-cuit de Scampi à l'huile de Citron, Ratatouille au Pesto	22€	
Saumon Gravelax aux Algues, Pommes vertes, Crème Curry	24€	
Fricassée de Sot-L'y-Laisse aux Girolles et Oignons rouges	24€	28€
♥ Croque Monsieur au Jambon Cuit et Truffe d'été*, Salade	24€	
Nems de Gambas, Pickles de légumes, Sauce Thai	3 p. 18€	5 p. 24€

## Les Plats Végétariens

Risotto « Vert » au Basilic, Tomates séchées et Olives	18€	24€
Raviole de Scamorza à la Crème de Tomate	18€	24€
♥ Cassolette de Girolles et Oeuf cuit coulant, Croûtons	24€	28€

## Les Poissons

♥ Choucroute « Royale » de Poissons, Beurre Blanc au Riesling		
Daurade, Cabillaud, Lieu Noir, Saint-Jacques et Saumon		34€
Noix de Saint-Jacques aux Endives, Crème d'Orange		36€

## Les Viandes

Tête de Veau « Comme à Paris », Sauce Gribiche	28€
Bouchée à la Reine de Volaille, Quenelles, Spätzle	28€
Andouillette AAAAA d'Exception « pour les Amateurs », Rattes Rôties	28€
Joues de Porc Braisées à la « Bière Black-Licorne », Figue, Agnoletti	32€
♥ Pluma de Porc Ibérique grillé au Sel Fumé, « Patate Andalouse » aux Poivrons et Olives d'Italie	34€
Filet de Boeuf aux Champignons Aillés, Carottes, et Pommes sautées	36€

## Les Fromages

Dégustation de Fromages Affinés « d'Ici et d'Ailleurs »	16€
---------------------------------------------------------	-----

\* Truffe Aestivum

Les chèques ne  
sont plus acceptés

Origine des viandes rouges, blanches et volailles : France, Allemagne  
Certains plats sont susceptibles de manquer...selon arrivages !

Prix Nets

# Les Desserts

Chef pâtissier : Yannick TEMPEL

<b>Tiramisu</b> « Bella Vista » NESPRESSO	14€
<b>Crème Brûlée</b> « La Vraie » aux Gousses de Vanille	12€
<b>Café Liégeois</b> « Signature » Noisette-Café, Liqueur de Café	16€
♥ <b>Baba</b> « Pina Colada », Ananas, Rhum, Sorbet coco et chantilly	14€
<b>Sorbet Citron</b> arrosé au <b>Limoncello</b>	14€
<b>Tarte Tatin aux Pommes</b> , Caramel à la Fleur de Sel, Glace Yaourt	12€
<b>Coupe d'Automne</b> , Sorbet Pêche des Vignes, Glace Yahourt, Glace Pain d'épice et Chantilly	12€
♥ <b>Café Gourmand de L'AN2</b>	16€

## LA CARTE DES VINS

### Apéritifs

	Prix verre	Prix bouteille
Crémant d'Alsace	10€	39€
Champagne	14€	52€
Bière Licorne « Elsass »	5€	
Bière du moment, « Bière de Noël ♥ La Licorne »	5€	
Picon Bière « Elsass »	5.50€	
Muscat Chapelle 2019 Muré Rouffach	6€	28€
Kir Vin blanc d'Alsace- Mirabelle, Cassis, Framboise, Pêche	10€	
Kir Crémant	12€	
Kir Champagne	16€	

### Vin Rosé

Wine O'Clock 2020 - Provence	5€	24€
------------------------------	----	-----

### Vins Blancs

♥ Molozay Les Gryphées Château de Vaux 2022 Moselle	7€	35€
IGP Sauvignon - Languedoc	6€	27€
770 Miles Chardonnay 2020 - California	7€	30€
♥ Chablis AOP La Chablisienne Le Finage 2022 Bourgogne	7€	32€
Clos des Orfeuilles « L'Odyssée Minérale » Bio 2020 - Loire	7€	32€

### Vins Rouges

Saint Nicolas de Bourgueil, Guy Saget 2018 Loire	7€	1/2 b.	18€
Vacqueras, Vieux Clocher Arnoux & Fils 2019 Côte du Rhône	7€	1/2 b.	20€
♥ Mercurey Domaine Faiveley « Vieilles Vignes » 2018 Bourgogne	8€	1/2 b.	22€
Les Hauts de Fontrouge Coteaux du Peyriac 2022 Minervois	7€		32€
♥ Les Hauts de la Gaffelière Saint Emilion 2019 Sélection d'Excellence	8€		44€

*Cette sélection de vins de petits Vignerons est susceptible d'être modifiée*

*Pour un choix plus gastronomique, n'hésitez pas à demander la grande Carte des Vins*