

# 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 »<br>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 à la Poire et Rhum</b> Arrangé de cet été                                      | 14€ |
| <b>Crème Brûlée</b> « La Vraie » aux Gousses de Vanille                                    | 12€ |
| <b>Café Liégeois « Signature »</b> Noisette-Café, Liqueur de Café                          | 16€ |
| ♥ <b>Baba « Tout Mirabelle »</b> , Mirabelles macérées à l'Eau de Vie et Sorbet Mirabelle  | 14€ |
| <b>Sorbet Citron arrosé au 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 Straciatella, Caramel et Chantilly | 12€ |
| ♥ <b>Café Gourmand de L'AN2</b>  | 16€ |

## LA CARTE DES VINS

| <b>Apéritifs</b>   | Prix verre | Prix bouteille |
|--|------------|----------------|
| Crémant d'Alsace   | 10€        | 39€            |
| Champagne  | 14€        | 52€            |
| Bière Licorne « Elsass »   | 5€         |                |
| Bière du moment ( Rosée Blanche Bruxelles )                            | 5€         |                |
| Picon Bière  | 5.50€      |                |
| Muscat Chapelle 2019 Muré Rouffach                                     | 6€         | 28€            |
| Kir Vin blanc -Liqueur Mirabelle, Cassis, Framboise, Pêche, Mûre       | 10€        |                |
| Kir Crémant  | 12€        |                |
| Kir Champagne  | 16€        |                |
| <br><b>Vin Rosé</b>  |            |                |
| Wine O'Clock 2020 - Provence   | 5€         | 24€            |
| <br><b>Vins Blancs</b>   |            |                |
| ♥ Pinot Gris Pierres Sèches 2022 Muré                                  | 6€         | 27€            |
| IGP Sauvignon - Languedoc  | 6€         | 27€            |
| 770 Miles Chardonnay - California - 2020                               | 7€         | 30€            |
| Chablis AOP La Chablisienne Le Finage 2022                             | 7€         | 32€            |
| Clos des Orfeuilles « L'Odyssée Minérale » Bio 2020 - Loire            | 7€         | 32€            |
| <br><b>Vins Rouges</b>   |            |                |
| Saint-Amour Lieu-dit « La Gagère » AOC Beaujolais 2022                 | 6€         | 27€            |
| Côteaux Bourguignon Pinot Noir 2021                                    | 6€         | 27€            |
| Chénas élevé en fûts de Chêne, Cuvée Mandarin AOC 2020                 | 7€         | 32€            |
| ♥ Les Hauts de Fontrouge Coteaux du Peyriac 2022 Minervois             | 7€         | 32€            |
| ♥ Les Hauts de la Gaffelière Saint Emilion 2019 Sélection d'Excellence | 8 €        | 40€            |

*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*