

# Les Bistronomes

34 rue de Richelieu - 75001 Paris

01 42 60 59 66

[www.lesbistronomes.fr](http://www.lesbistronomes.fr)

Ardoise déjeuner - Hiver

Le midi uniquement - *Lunch only*

du mardi au vendredi

service de 12h à 14h

---

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 26 €

Entrée - Plat - Dessert 35 €

## Entrées

Pâté en croûte de canard sauvage et ses légumes pickles

Wild duck paté cooked in a crust with pickled vegetables

Crème vichyssoise

Creamy leek and potato soup

Œuf cassé et sa mousseline de topinambour

Poached egg & jerusalem artichoke cream

Entrée du jour

Starter of the day

## Plats

Tête de veau sauce gribiche, céleri rave

Head of veal, "gribiche" sauce, celery

Faux filet 220gr beurre maître d'hôtel, pommes mitrailles à l'ail confit

Sirloin Simmental steak 220 gr, maître d'hôtel butter, "mitraille" potatoes with garlic confit

Filet de cannette de Challans, rutabaga glacé, jus de curry des Antilles

Filet of young female Challans' duck, iced turnips, Antilles' curry juice

Poisson de la nuit

The daily catch

## Dessert

Riz au lait des Bistronomes

Bistronomes' rice pudding

Dessert aux fruits de saison

Seasonal fruits dessert

Cocotte de crème caramel au beurre salé

Vanilla custard with salted butter caramel sauce

Le fromage de Madame Dubois

Madame Dubois' cheese

## Entrées

Pâté en croûte de canard sauvage et ses légumes pickles Crusted wild duck pâté with pickled vegetables	20 €
Bouillon de poule façon Grand-Mère. Avec truffes (+8 €) "Grand-mère" chicken stock with foie gras, carrots, leeks, potatoes. With truffle (+8 €)	16 €
Haché menu de bar, d'huître et combava. Fine gelée au nori Chopped seabass, oyster & combava. Nori jelly	18 €
Tarte fine d'escargots et girolles marinées Snails tart with spinach, tomato confit & marinated girolles mushrooms	16 €
Œuf mollet, crème de topinambour, jus truffé et son croûton Poached egg, jerusalem artichoke cream, truffled gravy & chicken liver toast	18 €

## Plats

Côte de bœuf individuelle, sauce marchand de vin et pommes dauphines maison Individual side of beef, red wine sauce & home made puff potatoes	42 €
St Jacques en blanquette, légumes d'hiver, légèrement fumés au bois de hêtre Mild stew of scallops & winter vegetables, slightly smoked	26 €
Longe de veau fermier, salsifis glacés au jus de carotte coriandre Loin of veal, salsifis iced with carrots & coriander gravy	24 €
Bar de pêche côtière à la truffe, topinambour à la crème et jus périgourdine Sea bass poached with truffle, jerusalem artichokes with cream & foie gras gravy	32 €
Pithiviers de pigeonneau au sang, jus en salmis et petite salade à la truffe Wild young pigeon & savoy cabbage in puff pastry, salmis gravy & salad with truffle	28 €

## Desserts

Délice de Jivara, écume d'orange sanguine Jivara chocolate ganache, almond cake, blood orange foam & ice cream	8 €
Mille et une feuilles bananes flambées au rhum vieux Banana mille-feuille flambéed in aged rhum	8 €
Poire Comice pochée au Syrah, sorbet verveine Comice pear poached in Syrah, verveine sorbet	8 €
Ananas braisé au caramel de miel et vanille Madinina Braised pineapple with caramel honey and Madinina vanilla	8 €
Le fromage de Madame Dubois ~ Madame Dubois' cheese	10 €

**Loire**

2010 Orléans Clos Saint-Fiacre - Montigny-Piel	23€
2010 Jasnières Philippe Sevault	25€
2010 Sancerre Domaine la Croix Saint Laurent	36€
2010 Vouvray Domaine du Clos Naudin	38€
2009 Saumur l'Insolite - Domaine les Roches Neuves - Thierry Germain	42€
2009 Pouilly Fumé Domaine Lebrun	49€

**Rhône**

2010 Saint-Joseph « Deschants » - M. Chapoutier	39€
2009 Crozes Hermitage l'Essentiel - Domaine des Hauts Chassis	41€
2010 Condrieu Cuvée Jeanraude - Domaine François Merlin	69€

**Bourgogne**

2009 Saint Romain Olivier Leflaive	39€
2009 Pernand-Vergelesses Olivier Leflaive	42€
2009 St Véran Vieilles Vignes « Les Pommards » - Robert Denogent	42€
2009 Pouilly Fuissé Vieilles Vignes La Croix Domaine - Robert Denogent	46€
2009 Santenay « Champs Claude » - Lucien Muzard & Fils	48€
2008 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « Les Vaillons » - Domaine Billaud Simon	53€
2008 Puligny Montrachet « Les Folatières » - Lucien Lemoine	155€

**Alsace**

2009 Riesling Cuvée Albert - Domaine Albert Mann	39€
2007 Gewurztraminer Grand cru Steingrubler - Domaine Albert Mann	67€

**Jura**

2005 Arbois « Savagnin » - Domaine de la Pinte	48€
------------------------------------------------	-----

**Bordeaux**

2009 Bordeaux Entre-deux-mers - Château Valrose - Ludovic et Lionel Barthe	26€
2008 Graves Château Haut Peyrous - Marc Darroze	47€

**Languedoc - Roussillon**

2010 Macabeu des côtes Catalanes - Domaine Tramontane	19€
2008 Pays d'Oc Grand vin blanc - Domaine La Madura	39€
2010 Pays de l'Hérault Hasard - Domaine Vaïsse	54€

**Rosé****Côtes de Provence**

2010 Côtes de Provence l'Alycastre - Domaine la Courtade	24€
----------------------------------------------------------	-----

**Champagne**

Champagne 1 <sup>er</sup> Cru René Geoffroy	65€
Champagne Rosé 1 <sup>er</sup> Cru René Geoffroy	75€
2006 Champagne « Cuvée Gastronomes » Maison Gimmonnet	85€

**Loire**

2010 Saumur Champigny Domaine les Roches Neuves - Thierry Germain	27 €
2009 Anjou Coteaux d'Ardennay - Domaine Baudouin	37 €
2010 Sancerre Domaine la Croix Saint-Laurent	39 €

**Rhône**

2009 Côte du Rhône Vinsobres les Cornuds - Domaine Perrin	23 €
2009 Saint Joseph « Deschants » - M. Chapoutier	39 €
2008 Gigondas Les Tourelles - Domaine Perrin	45 €
2009 Côte Rotie Domaine François Merlin	82 €
2008 Chateauneuf du Pape Château Beaucastel - Domaine Perrin	100 €

**Beaujolais**

2010 Morgon Les Charmes - Jean-Marc Burgaud	26 €
2009 Beaujolais La Cerise sur le gâteau - Domaine de Thulon	36 €

**Jura**

2008 Arbois « Poulsard » - Domaine de la Pinte	26 €
------------------------------------------------	------

**Bourgogne**

2008 Bourgogne Pinot Noir - Domaine Rossignol Changarnier	32 €
2009 Marsannay Cuvée Clos du Roy - Domaine Jean Fournier	47 €
2008 Savigny les Beaunes Aux Grand Liards - Simon Bize	56 €
2008 Aloxe Corton Le Suchot - Simon Bize	64 €
2008 Volnay Domaine Nicolas Rossignol	69 €
2008 Pommard 1 <sup>er</sup> cru « Epenots » - Lucien Muzard & Fils	92 €
2008 Gevrey Chambertin « Lavaut Saint-Jacques » - Lucien Lemoine	120 €
2008 Vosnes-Romanée « Les Suchots » - Lucien Lemoine	155 €

**Bordeaux**

2008 Natur' Château Pénin	26 €
2006 Saint-Émilion grand cru Château Béard	54 €
2008 Saint-Julien Connetable de Talbot	75 €
2008 Echo de Lynch-Bages Pauillac	85 €
2005 Pauillac Hauts de Pontet Canet	105 €
2007 Saint-Estèphe Château Haut-Marbuzet	114 €

**Languedoc - Roussillon**

2008 Saint Chinian Cuvée « Grand vin » - Domaine la Madura	26 €
2008 Grès Saint Paul « Antonin »	33 €
2010 Collioure Schistes - Domaine Coume del Mas	45 €

**Côtes de Provence**

2008 Bandol Domaine Tempier	57 €
-----------------------------	------

---

1998	Château de Fonsalette	220
1998	Côte Rôtie « Les Grandes Places » - Domaine Garon	130
1996	Beaune 1 <sup>er</sup> cru « Clos des Ursules » - Louis Jadot	150
2004	Chambolle Musigny 1 <sup>er</sup> cru « Les Fuées » - Dom. François Faiveley	250
1996	Château la Mission Haut-Brion - Pessac-Léognan - Dom. Clarence Dillon	490
2002	Château Angélu 1 <sup>er</sup> cru classé - Saint-Émilion - De Boüard de la Forest	380
2000	Château Talbot grand cru classé - Saint-Julien	200
1987	Grand vin de Léoville du Marquis de Las Cases - Saint-Julien	280
1993	Grand vin de Léoville du Marquis de Las Cases - Saint-Julien	300
1999	Grand vin de Léoville du Marquis de Las Cases - Saint-Julien	200
1994	Château Palmer 3 <sup>ème</sup> cru classé - Margaux	250

---

2009	Condrieu « Invitare » - M. Chapoutier	130
2008	Chablis grand cru « Vaudésir » - Domaine Billaud Simon	120
1986	Sauternes 1 <sup>er</sup> cru classé - Château Coutet à Barsac	150
2004	Vin jaune - Arbois - Domaine de la Pinte	100

---

Rhum JM 2000	20	Michel Couvreur « Intravagan'za »	18
La Favorite 1991 « Cuvée des cavistes »	25	Michel Couvreur « Overaged »	18
La Favorite 1980 « La Flibuste »	35	Michel Couvreur « Special Vatting »	25
La Favorite « Privilège » Cuvée d'exception 25 ans	35		

## Sélection de vin au verre ~ 14 cl

## Blanc

2010 Macabeu des Côtes Catalanes - Domaine Tramontane	7€
2010 Orléans Clos Saint-Fiacre - Montigny-Piel	7€
2010 Saint-Joseph « Deschants » - M. Chapoutier	9,50€
2008 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru « Les Vaillons » - Domaine Billaud Simon	14€

## Rouge

2009 Anjou Coteaux d'Ardennay - Domaine Baudouin	9,50€
2008 Natur' Château Pénin	9,50€
2009 Côte du Rhône Vinsobres les Cornuds - Domaine Perrin	9,50€
2006 Saint-Émilion grand cru Château Béard	14€

## Vins de dessert

2009 Côteaux du Layon Les Bruandières - 10 cl	9€
2009 Côteaux du Layon Les Bruandières - Vin liquoreux - 75 cl	51€
2004 Tokaji Szamorodni - Samuel Tinon - 50 cl	65€
Verre de Ratafia de Champagne René Geoffroy - 10 cl	8€
Petite bouteille de Ratafia de Champagne René Geoffroy - 20 cl	16€

## En carafe ~ 50 cl

## Blanc

2010 Macabeu des Côtes Catalanes - Domaine Tramontane	16€
2010 Orléans Clos Saint-Fiacre - Montigny-Piel	16€
2010 Saint-Joseph « Deschants » - M. Chapoutier	19€

## Rouge

2009 Anjou Coteaux d'Ardennay - Domaine Baudouin	19€
2008 Natur' Château Pénin	19€
2009 Côte du Rhône Vinsobres les Cornuds - Domaine Perrin	19€

## Flûte de champagne ~ 12 cl

Champagne 1 <sup>er</sup> Cru René Geoffroy	10€
Champagne Rosé 1 <sup>er</sup> Cru René Geoffroy	12€

## Apéritifs - 4cl

Gin	8€	Noilly Prat ambré	8€
Suze	8€	Noilly Prat rouge	8€
Campari	8€	Pastis 51, Ricard	6€
Martini rouge ou blanc	8€	Kir vin blanc	8€
Américano « maison »	10€	Rhum Clément mahina coco	8€
Vodka	12€		

## Whiskies - 4cl

Johnny Walker Red	8€	Lagavulin 16 ans	15€
Jack Daniel's	8€	Michel Couvreur « Overaged »	18€
Cardhu 12 ans	12€	Michel Couvreur « Intravagan'za »	18€
Glengoyne 10 ans	15€	Michel Couvreur « Special vatting »	25€
Oban 14 ans	15€	Irish coffee	13€

## Digestifs - 4cl

Bailey's, Get 27	10€	Rhum J.M 2000	20€
Poire William	10€	La Favorite 1991 « Cuvée des cavistes »	25€
Cognac	12€	La Favorite 1980 « La flibuste »	35€
Chartreuse verte	12€	La Favorite « Privilège »	35€
Chartreuse jaune	12€	Cuvée d'exception 25 ans	
Vieille prune de Souillac	12€	Porto Barros 20 ans	18€
Calvados hors d'âge M. Beucher	15€		

## Eaux, Softs, Bières et Jus

Evian litre	5€	Coca-Cola light 33cl	5€
Evian 50cl	3,50€	Jus de tomate 25cl	5€
Badoit litre, Saint-Géron 75cl	5€	Nectar d'abricot 25 cl	5€
Badoit 50cl	3,50€	Orange pressée maison (en saison)	7€
Schweppes 25cl	5€	Fizztronomie - Cocktail sans alcool	10€
Perrier 33cl	5€	Supplément sirop	0,50€
Limonade 25 cl	3,50€	1664 25cl	7€
Sirop à l'eau 25cl	3€	Heineken 25 cl	7€
Coca-Cola 33cl	5€		

## Cafés et Infusions

Café, déca	3,50€	Thés & infusions <i>Pascal Hamour</i>	7€
Café crème	5€	Nougat Chabert & Guillot - le paquet	12€

## Flûte de champagne - 12 cl

Champagne 1 <sup>er</sup> cru René Geoffroy	10€
Champagne rosé 1 <sup>er</sup> cru René Geoffroy	12€
Kir royal René Geoffroy 1 <sup>er</sup> cru et crème de cassis	12€
Champagne Cocktail	14€