LE BISTROT

FLAUBERT

10 rue Gustave Flaubert 75017 Paris
reservation@bistrotflaubert.paris
01 44 70 00 99

LE BISTROT FLAUBERT

RÉSERVER

Ici, la tradition bistrotière rencontre l'exigence gastronomique : une cuisine de terroir repensée avec précision, sensibilité et justesse par le Chef Théo Henry.

Chaque assiette traduit la volonté du chef et de son équipe : valoriser le produit, respecter la saison, sublimer la simplicité.

Dans cette adresse chaleureuse au décor parisien, le goût s'exprime sans artifice — une cuisine lisible, franche et raffinée, où chaque détail compte, du choix des légumes au dernier trait de jus.

Flaubert rend hommage à la France du goût, à ses producteurs, et à l'esprit bistrot réinventé : celui d'une table de cœur, sincère et élégante, où l'on vient pour se régaler et se souvenir.

LES ENTRÉES

ŒUFS MAYONNAISE – 9€
Champignons, riz soufflé
Un classique revisité : œufs fermiers, mayonnaise légère et
éclats de riz soufflé pour la texture.

POTAGE PARISIEN – 12€
Lardons croustillants, fondue de poireaux,croûtons, brillat-savarin

TÊTE DE VEAU – 13€
Risotto de céleri au cresson, sauce gribiche
La tendresse d'une tête de veau confite, relevée d'une gribiche
aux herbes et d'un risotto végétal

FRICASSÉE D'ESCARGOTS – 15€
Escargots fondants, coulis de persil vif, crème d'ail douce et champignons poêlés.

PÂTÉ EN CROÛTE – 18€
Foie gras et volailles en croûte dorée, relevés de pistaches torréfiées.

Prix net en euros, taxes et services compris

LES PLATS

PETITES COURGES RÔTIES ET FARCIES – 28€
Blé, émulsion au vieux Comté
Courges rôties et garnies, blé tendre et émulsion au vieux Comté, tout en rondeur.

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE À L'ESTRAGON– 30€
Sauce poulette, riz pilaf
Suprême de volaille juteux, sauce poulette à l'estragon et riz pilaf délicat.

DORADE CÉBASTE – 32€
À l'armoricaine, carottes glacées et en purée
Dorade cébaste nacrée, sauce armoricaine et déclinaison de carottes.

SAINT-JACQUES – 36€
Panais, jus de bardes, vin jaune et mimolette
Saint-Jacques juste saisies, panais fondant et jus de bardes au vin jaune et mimolette.

JOUE DE BŒUF CONFITE – 32€
Sauce bourguignonne, purée de pommes de terre
Joue de bœuf fondante, sauce bourguignonne corsée et purée onctueuse.

ONGLET DE BŒUF – 34€
Flambé au whisky, confit d'échalotes, jus de bœuf et frites
Onglet flambé, jus corsé, échalotes fondantes et frites dorées — l'esprit bistrot sublimé.

CÔTE DE VEAU DE L'AVEYRON – 40€ / PERSONNE
Sauce au Cantal, frites
Côte de veau généreuse, sauce au Cantal fondante et frites dorées.

Prix net en euros, taxes et services compris

LES DESSERTS

NOUGAT GLACÉ– 10€
Confit et sauce au coing
Nougat glacé délicat, confit de coing et sauce fruitée.

BRIOCHE PERDUE – 12€
Aux épices, poire pochée, caramel fleur de sel
Brioche moelleuse aux épices, poire pochée et caramel à la fleur de sel.

SOUFFLÉ CHÂTAIGNE – 13€
Sorbet mandarine
Soufflé aérien à la châtaigne, sorbet mandarine vif et rafraîchissant.

PROFITEROLES – 12€
Glace vanille Bourbon, sauce chocolat
Choux légers, vanille intense et coulis de chocolat chaud.

Prix net en euros, taxes et services compris

DÉJEUNER — 34 €

HORS JOURS FÉRIÉS ET WEEK-END

SALADE DE POMMES DE TERRE

POT-AU-FEU DE COQUILLAGES

PAVLOVA SORBET KIWI, CRÈME LÉGÈRE À LA SAUGE

Prix net en euros, taxes et services compris

AURANT
570581
RÉSERVER
LE BISTROT
FLAUBERT