

LE BISTROT

# FLAUBERT

## Les entrées

Œufs mayonnaise  
Champignon, riz soufflé  
9€

• • • •

Potage parisien  
Lardons croustillants, fondue de poireaux,  
croûtons, brillat-savarin  
12€

• • • •

Tête de veau  
Risotto de céleri au cresson, sauce gribiche  
13€

• • • •

Fricassée d'escargots  
Coulis de persil, crème d'ail, champignons  
15€

• • • •

Le pâté en croûte  
Foie gras, volailles, pistaches  
18€

• • • •

En suggestion du jour  
Foie gras poêlé, coing rôti, châtaignes, sauce vin rouge  
27€

# Les plats

Petites courges rôties et farcies, blé, émulsion au vieux Comté  
28€

••••

Lotte panée à l'armoricaine, carottes glacées  
32€

••••

Suprême de volaille fermière à l'estragon, sauce poulette, riz pilaf  
30€

••••

Joue de boeuf confite, sauce Bourguignonne  
et purée de pommes de terre  
32€

••••

Onglet de bœuf flambé au whisky, confit d'échalotes,  
jus de bœuf et frites  
34€

••••

Saint-Jacques, panais, jus de bardes, vin jaune et mimolette  
36€

••••

Côte de veau de l'Aveyron, sauce au Cantal et frites  
40€/personne

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.  
Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris.

Sélection de fromages du chef  
14€

## Les Desserts

Nougat glacé  
Confit et sauce au coing  
10€

• • • •

Brioche perdue  
Aux épices, poire pochée, caramel fleur de sel  
12€

• • • •

Soufflé châtaigne  
Sorbet mandarine  
13€

• • • •

Les profiteroles  
Glace vanille Bourbon, sauce chocolat  
12 €

LE BISTROT  
**FLAUBERT**

## Starters

Eggs mayonnaise  
Mushrooms, puffed rice  
9€

• • • •

Calf's head  
Celery risotto with watercress, gribiche sauce  
13€

• • • •

Stuffed mushrooms  
Snails, parsley coulis and garlic cream  
15€

• • • •

Parisian potage  
Crispy bacon, leeks, croutons, Brillat-savarin cheese  
12€

• • • •

Meat pie  
Foie gras, poultry, cranberry condiment  
18€

• • • •

Today's special  
Pan-fried foie gras, roasted quince, chestnuts, red wine sauce  
27€

## Main courses

Roasted stuffed squash, wheat, aged Comté cheese emulsion

28€

• • • •

Breaded monkfish à l'armoricaine, glazed carrots

32€

• • • •

Free-range chicken breast with tarragon,  
chicken sauce, pilaf rice

30€

• • • •

Beef cheek confit, Burgundy sauce and mashed potatoes

32€

• • • •

Beef skirt steak flambéed with whisky, shallot confit,  
beef jus and chips

34€

• • • •

Scallops, parsnips, bard juice, yellow wine and Mimolette cheese

36€

• • • •

Aveyron veal chop, Cantal cheese sauce and chips

**40€/person**

The dishes on the menu may contain one or more of 14 allergens. The precise list is available on request.  
The restaurant doesn't accept payment by check - Net prices in euros all taxes included - Service included.

# Desserts

Cheeses selection by the chief

14€

• • • •

Frozen nougat  
Confit, quince sauce

10€

• • • •

French toast  
With spices, poached pear, sea salt caramel

12€

• • • •

Chestnut soufflé  
Mandarin sorbet

13€

• • • •

Profiteroles  
Vanilla Bourbon ice cream, chocolate sauce

12€

The dishes on the menu may contain one or more of 14 allergens. The precise list is available on request.  
The restaurant doesn't accept payment by check - Net prices in euros all taxes included - Service included.