

LE BISTROT

# FLAUBERT



LE BISTROT  
**FLAUBERT**

RÉSERVER

10 rue Gustave Flaubert, 75017 Paris  
[reservation@bistrotflaubert.paris](mailto:reservation@bistrotflaubert.paris)  
01 44 70 00 99



The image shows the interior of a Parisian bistro. In the background, a long wooden bar is lined with numerous bottles of wine and spirits. Above the bar, a large, ornate gold-framed portrait of Gustave Flaubert hangs on the wall. The portrait depicts a man in a dark suit and hat, holding a book. To the left of the portrait, a blue ceramic vase sits on a shelf. The ceiling is painted a deep green and features a large, round, ornate light fixture with a warm, orange glow. In the foreground, several wooden tables are set with white tablecloths, glassware, and cutlery. The floor is made of large, light-colored stone tiles. The overall atmosphere is warm and sophisticated, with a focus on traditional French bistro culture.

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 – 10€

Lardons croustillants, fondue de poireaux, croûtons, brillat-savarin

### LANGUE DE VEAU – 12€

Sauce charcutière, mesclun

Langue de veau fondante, sauce charcutière aux cornichons et câpres, servie avec un mesclun frais.

### FRICASSÉE D'ESCARGOTS – 15€

Escargots fondants, coulis de persil vif, crème d'ail douce et champignons poêlés.

### PÂTÉ EN CROÛTE À LA TRUFFE NOIRE – 18€

Foie gras, volailles, condiment airelles

Pâté en croûte généreux au foie gras et volailles, parfumé à la truffe noire et accompagné d'airelles pour une touche acidulée.

## EN SUGGESTION

### BROUILLADE D'ŒUFS À LA TRUFFE NOIRE – 24€

Œufs brouillés crémeux, truffe noire fraîchement râpée pour une gourmandise tout en élégance.

## LES PLATS

### OIGNONS DOUX DES CÉVENNES CONFITS – 28€

Émulsion cabécou, champignons

Oignons lentement confits, émulsion de cabécou crémeuse et champignons pour une assiette végétale et gourmande.

### FILET DE CANETTE – 34€

Sauce au poivre vert, embeurrée de choux

Filet de canette rosé, sauce au poivre vert et choux fondants au beurre.

### MAIGRE – 32€

À l'armoricaine, carottes glacées et en purée

Maigre nacré, sauce armoricaine et déclinaison de carottes.

### SAINT-JACQUES – 36€

Potimarron rôti gratiné à la mimolette, jus au vin jaune

Saint-Jacques poêlées, potimarron rôti et gratiné, jus délicatement parfumé au vin jaune.

### 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.

## EN SUGGESTION

### CÔTE DE VEAU DE L'AVEYRON – 40€ / PERSONNE

Sauce au Cantal, frites

Côte de veau généreuse, sauce au Cantal fondante et frites dorées.

## LES DESSERTS

### PAVLOVA – 10€

Sorbet kiwi, crème légère à la sauge  
Meringue croustillante, crème aérienne à la sauge et sorbet kiwi plein de fraîcheur.

### 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.

DÉJEUNER — 34 €

HORS JOURS FÉRIÉS ET WEEK-END

SALSIFIS RÔTIS, ÉMULSION DE NOISETTES, PESTO DE MOUTARDE

CIVET DE SANGLIER ET LÉGUMES DE SAISON

GALETTE DES ROIS

MENU BISTROT — 58 €

HORS JOURS FÉRIÉS ET WEEK-END

OEUFS MAYONNAISE, CHAMPIGNONS, RIZ SOUFFLÉ

PÂTÉ EN CROÛTE, FOIE GRAS, VOLAILLE, CONDIMENT AIRELLES

PLAT AU CHOIX (HORS SUGGESTIONS)

SUPPLÉMENT SÉLECTION DE FROMAGES DU CHEF (+10€)

PROFITEROLES, GLACE VANILLE BOURBON, SAUCE CHOCOLAT



AURANT

670581

RÉSERVER

LE BISTROT  
FLAUBERT

