

LE BISTROT

FLAUBERT



LE BISTROT
FLAUBERT

RÉSERVER

10 rue Gustave Flaubert, 75017 Paris
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 painting of a woman in a dark dress and hat hangs on the wall. To the left of the painting, a blue ceramic vase sits on a shelf. The ceiling is painted a deep green and features a large, glowing, globe-shaped pendant light with two smaller, bell-shaped lights hanging from it. 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.

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.

PRESSÉ DE TOPINAMBOUR – 10€

Crème de champignon

Pressé fondant de topinambour, crème de champignon onctueuse aux notes boisées.

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.

TOURTE COLVERT ET FOIE GRAS – 35€/PERSONNE

Jus au poivre vert, mousseline de pomme de terre

Tourte généreuse de colvert et foie gras, jus corsé au poivre vert et mousseline de pomme de terre délicatement montée.

LES DESSERTS

PAVLOVA – 10€

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

RIZ AU LAIT – 10€

À la Reine-des-Prés, praliné popcorn
Riz au lait onctueux parfumé à la Reine-des-Prés, praliné popcorn croustillant et gourmand.

SOUFFLÉ CHOCOLAT CARAMEL – 13€

Gingembre, sorbet griotte
Soufflé chocolat caramel fondant, relevé d'une pointe de gingembre et accompagné d'un sorbet griotte intense 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

TATIN D'ENDIVE
PESTO D'ENDIVE ET CRÈME DE ROQUEFORT

TRAVERS DE PORC CONFIT
GRATIN DE BLETTES AU RODEZ, AIL NOIR

TARTARE DE POIRE
GLACE YAOURT ET ESTRAGON

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

