

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. On the left, a tall wooden bar is lined with numerous bottles of wine and spirits. The back wall features a grid of shelves holding various bottles, jars, and a blue ceramic vase. A large, ornate gold-framed painting of a woman in a dark dress and hat hangs on the wall. The ceiling is painted a deep green and features a large, glowing, globe-shaped light fixture with a floral pattern and two smaller pendant lights. In the foreground, several wooden tables are set with white tablecloths, glassware, and cutlery. The floor is made of large, light-colored stone tiles.

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

ASPERGES BLANCHES

sabayon au verjus, salade d'herbes et poutargue de jaune d'œuf – 21€

Des asperges blanches fondantes relevées par un sabayon acidulé au verjus, accompagnées d'herbes fraîches et de la richesse de la poutargue de jaune d'œuf.

LES PLATS

GNOCCHI – 29€

Ail des ours, asperges vertes poêlées et sauce au lait ribot
Des gnocchi moelleux mêlant la fraîcheur de l'ail des ours et des asperges, liés par une sauce au lait ribot légère et acidulée.

TRUITE – 32€

Tombée de jeunes pousses d'épinard et salicorne, beurre blanc au gin
Une truite délicate accompagnée de légumes verts légèrement iodés, sublimée par un beurre blanc parfumé au gin.

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.

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 PORC DE L'Auvergne – 40€ / PERSONNE

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

LES DESSERTS

LE FINANCIER – 12€

Ganache chocolat, sorbet mélisse et segments d'agrumes sanguins
Un dessert équilibré entre l'intensité du chocolat, la fraîcheur herbacée de la mélisse et l'acidité des agrumes.

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 CITRON

Sorbet verveine et citron confit.
Un soufflé léger et acidulé, accompagné d'un sorbet parfumé et de notes de citron confit pour une belle fraîcheur.

PROFITEROLES – 12€

Glace vanille Bourbon, sauce chocolat
Choux légers, vanille intense et coulis de chocolat chaud.

DÉJEUNER — 34 €

HORS JOURS FÉRIÉS ET WEEK-END

SALADE DE LENTILLE VERTE DU PUY
MOUTARDE À L'ANCIENNE ET CECINA

GRONDIN GRILLÉ
BOUILLON DES TÊTES ET ROUILLE

MILLE-FEUILLE CACAHUÈTES
CAMEL ET FLEUR DE SEL

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

