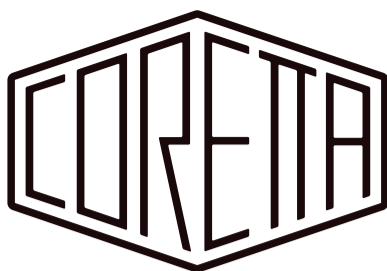


MENU DÉGUSTATION EN SIX TEMPS 68€  
DERNIERE COMMANDE A 21H30



MENUS

ENTRÉE/PLAT/DESSERT 43€  
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 37€  
MENU DÉJEUNER  
PLAT DÉJEUNER ET ENTRÉE OU DESSERT  
28€

MENU //

BISTROT & GOOD LIVING

151 BIS RUE CARDINET, 75017 PARIS

◆ POUR COMMENCER, A PARTAGER ◆

- Assiette de Cecina de Leon 12
- Burrata ◆ Crème d'Olive noire de Kalamata 14
  - ◆ Tomates / Herbes fraîches 14
  - ◆ Poutargue 16
- Sardines marinées et fumées à la Japonaise / Zeste de Koumbawa 16

◆ ENTRÉES ◆

- Tiradito de Maigre / Tomates anciennes / Leche de Tigre / Laitue de mer 12
- Foie gras poelé / Sauté Forestier / Crumble de noisettes / Raisin noir 12
- Autour de l'Artichaut / Textures de parmesan / Vierge estragon et pignons de pin 12
- Amandes de Mer et Couteaux / Fenouil / Radis redmeat / Granny Smith / Cresson 12

◆ PLATS ◆

- Le Plat déjeuner (En semaine) 19
- Pêche du jour / Salsifis / Sauté d'arroche et salicorne / Kimchi 27
- Lotte rôtie / Eclat de Blettes / Brocolis-Wasabi / Sésame noir / Encre de seiche (supp 3€) 30
- Ris de Veau crousti-fondant / Betterave / Girolles fumées (supp 5€) 32
- Faux filet de boeuf Txogitxu / Risotto d'épeautre / Poireaux fumés / Groseilles 27
- Entrecôte de Boeuf Txogitxu / Bouquet de frites / Olives Kalamata / Espuma ail et romarin 76  
(Pièce à partager, pour deux personnes / supplément 10€ / Personne)

◆ FROMAGES ET DESSERTS ◆

- Gorgonzola de chez Rouzaire 12
- Figs de Solliès au Cassis / Crème sarrasin / Biscuit noisette / Sorbet citron-vanille 10
- Brioche à la cannelle / Caramel beurre salé / Glace vanille (à commander en début de repas) 10
- Pêche Jaune / Sablé breton / Sauge / Sorbet pêche-yaourt grec 10
- Crémeux de Chocolat Jivara-Tonka / Croquant de chocolat noir / Poire 10

Cuisine par

**BEATRIZ**  
*Gonzalez.*

Nous nous adaptons à vos différentes allergies ou intolérances.

Végétariens et végétaliens,  
Nous vous préparons un plat adapté.