

BISTROT

GOURMAND

RESTAURANT & COCKTAILS

3 rue Desboutin 06300 Nice



reservation@bistrotgourmand.net



Le Bistrot Gourmand



@bistrotgourmand_Nice



bistrotgourmand.net



04.92.14.55.55

Ouvert de 10h à minuit 7jours sur 7
Open from 10 AM to midnight, 7 days a week.

*Nos prix s'entendent net, taxes et service compris. La maison demande un minimum d'un plat par personne
Our prices are all-inclusive, including taxes and service. The establishment requires a minimum of one dish per person.*

Entrées / Starters

Velouté de saison au lait d'amande et déclinaison d'amandes 14€
Seasonal cream soup with almond milk and a selection of almonds

Vol au vent, sot l'y laisse, œufs de caille et sauce forestière 16€
Vol au vent, sot l'y laisse, quail eggs and forest sauce

Ravioles de gambas et chorizo, émulsion de crustacés 17€
Prawn and chorizo ravioli, shellfish emulsion

Filets de rouget grillés à la flamme, tartare d'agrumes 18€
Flame-grilled red mullet fillets, citrus tartar

Foie gras mi cuit compoté d'échalote et gelée de coing 22€
Semi-cooked foie gras with shallot compote and quince jelly

Caviar, crème montée, blini et citron 115€
Caviar, whipped cream, blini, and lemon

Les poissons & crustacés / Fish & Seafood

Maquereau grillé, sauce poivron et oignons rouges, patate douce au four 27€
Grilled mackerel, pepper and red onion sauce, baked sweet potatoes

Loup de mer confit au beurre d'agrumes, déclinaison de légumes de saison,
bisque émulsionnée 34€
*Sea bass confit with citrus butter, seasonal vegetables,
emulsified bisque*

Soupe de poissons façon Bistrot Gourmand, pommes de terre safranées 36€
Bistro Gourmand-style fish soup, saffron-infused potatoes

Turbot entier rôti, pour deux personnes, sauce champagne 89€ (pour deux personnes)
Whole roasted turbot, for two, champagne sauce €89 (for two person)

Les incontournables du Chef Buisson

Panisses, hou-mousse et vinaigrette au sésame (Vegan 🌱) 24€
Panisses, hou-mousse and sesame vinaigrette (Vegan 🌱)

Linguines à la crème et truffe 32 €
Linguine with cream and truffle

*Nos prix s'entendent net, taxes et service compris. La maison demande un minimum d'un plat par personne
Our prices are all-inclusive, including taxes and service. The establishment requires a minimum of one dish per person.*

Les viandes / Meats

Pressé de volaille, sauce poulette et purée d'épinard 24 €
Pressed poultry, chicken sauce and spinach purée

Filet de bœuf façon Rossini, crème brûlée foie gras, jus de viande à la truffe,
caviar d'aubergine 38€
*Beef filet Rossini style, crème brûlée foie gras, truffle jus,
aubergine caviar*

Souris d'agneau confit, polenta crémeuse et carottes fanes 42€
Lamb confit, creamy polenta and carrot leaves

Côte de bœuf flambée au bas Armagnac, sauce béarnaise, pommes de terre grenailles et
légumes grillés (pour deux personnes) 99€
*Beef rib flambéed with bas Armagnac, bearnaise sauce, baby potatoes and grilled vegetables
(for two people)*

Fromage / Cheese board

Plateau de fromages du moment 14 €
Selection of cheeses of the moment

Nos douceurs

Crumble citron meringuée 13 €
Lemon meringue crumble

Finger, Madeleine, vanille 14€
Finger, Madeleine

Pruneaux à l'armagnac « **comme à la maison** », 13€
glace vanille
Armagnac Prunes "like at home" Vanilla ice cream

Entremet tout chocolat 14€
All-chocolate entremet

Soufflé flambé au Grand Marnier 16€
Soufflé flambé with Grand Marnier

Crêpes Suzette, façon Bistrot Gourmand 18€
Bistrot Gourmand Crêpes Suzette,

*Nos prix s'entendent net, taxes et service compris. La maison demande un minimum d'un plat par personne
Our prices are all-inclusive, including taxes and service. The establishment requires a minimum of one dish per
person.*

Menu Gourmand 39,90€

Velouté de saison au lait d'amande et déclinaison d'amandes

Ou

Vol au vent, sot l'y laisse, œufs de caille et sauce forestière

Ou

Ravioles de gambas et chorizo, émulsion de crustacé

Maquereau grillé, sauce poivron et oignons rouges, patate douce au four

Ou

Pressé de volaille, sauce poulette et purée d'épinard

Ou

Panisses, hou-mousse et vinaigrette au sésame

(Végan 🌱)

Crumble citron meringuée

Ou

Finger, Madeleine, vanille

Ou

Entremet tout chocolat

Menu Légende 118€

*Amuse-bouche, Bouteille de champagne Rothschild pour deux et café
Starter, Bottle of Champagne for Two, and Coffee*

Vol au vent, sot l'y laisse, œufs de caille et sauce forestière

Ou

Ravioles de gambas et chorizo, émulsion de crustacés

Ou

Filets de rouget grillés à la flamme, tartare d'agrumes

Loup de mer confit au beurre d'agrumes, déclinaison de légumes de saison,
bisque émulsionnée

Ou

Linguine à la crème et truffe

Ou

Filet de bœuf façon Rossini, crème brûlée foie gras, jus de viande à la truffe,
caviar d'aubergine

Assiette de fromages

Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille

Ou

Entremet tout chocolat

Ou

Soufflé au Grand Marnier

*Nos prix s'entendent net, taxes et service compris. La maison demande un minimum d'un plat par personne
Our prices are all-inclusive, including taxes and service. The establishment requires a minimum of one dish per person.*