

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 7 jours sur 7
Open from 10AM 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.*

MENU GOURMAND 42€

Ravioles de gambas, farce vitelotte, châtaignes et noisettes, émulsion de crustacés
OU
Velouté de topinambour, moelle de bœuf et compotée d'échalote
OU
Polenta snackée, fricassé de champignons, sauce forestière

Filet de merlan grillé, sauce beurre rouge, betteraves glacées
OU
Paleron de bœuf en pot au feu, légumes fondant, condiment moutarde et moelle
OU
Courge rôti, farci de millet, châtaignes, amandes et raisins blond, coulis de potiron

Vol au vent de châtaignes caramélisées, crème pâtissière et poires pochées
OU
Pommes caramélisées en crumble et fruits de saison
OU
Rochet coco, chocolat blanc

MENU DÉGUSTATION 148€

Amuse-bouche : velouté de topinambour, moelle et compotée d'échalotes
**
Marbré de foie gras de canard, pain d'épices et gelée de coing
**
Ravioles de gambas, vitelotte, châtaignes et noisettes, émulsion de crustacés
**
Polenta snackée, fricassé de champignon et sauce forestière
**
Soupe de poissons
**
Demi-magret de canard rôti, pois cassé en plusieurs textures, sauce poivre vert
**
Trou normand
**
Assiette de fromage
**
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.*



ENTRÉES - STARTERS

Ravioles de gambas, farce vitelotte, châtaignes et noisettes, émulsion de crustacés 16€
Prawn ravioli, purple potatoes, chestnut and hazelnut stuffing, shellfish emulsion

Velouté de topinambour, moelle de bœuf et compotée d'échalote 12€
Sunchoke velouté with beef marrow and stewed shallot

Polenta snackée, fricassé de champignons, sauce forestière 14€
Polenta with mushroom fricassee, forest sauce

Marbré de foie gras de canard, pain d'épices et gelée de coings 23€
Homemade duck foie gras in jelly cake with gingerbread and quince marmelade

Quenelles de noix de Saint Jacques, sauce Nantua 27€
Scallop quenelles, crawfish Nantua bisque

Caviar crème montée blinis et citrons 115€
Caviar, whipped cream blinis and lemon

POISSONS & CRUSTACÉS - FISH & SEAFOOD

Filet de merlan grillé, sauce beurre rouge, betteraves glacées 25€
Grilled whiting fillet, red butter sauce, glazed beetroots

Soupe de poissons façon Bistrot Gourmand, pommes de terre safranées 32€
Bistro Gourmand-style fish soup, saffron-infused potatoes

Filets de rouget barbet, pressé d'endives, sauce velouté de poulet au beurre d'écrevisses 36€
Bearded red mullet fillets, pressed endives, chicken velouté with crayfish butter

Turbot entier pour deux personnes, sauce champagne, accompagné de 119€
pommes de terre grenaille rôties et fricassée de légumes
Whole roast turbot, for two people, champagne sauce, roasted baby potatoes and vegetables

LES INCONTOURNABLES DU CHEF BUISSON

Courge rôtie, farcie de millet, châtaignes, amandes et raisins blond, coulis de potiron 26€
Roasted squash stuffed with millet, chestnuts, almonds, and golden raisins or prunes,
with pumpkin coulis

Ravioles XL de gambas, farce vitelotte, châtaignes et noisettes, émulsion de crustacés 32€
XL Ravioli Prawn ravioli, purple potatoes, chestnut and hazelnut stuffing, shellfish emulsion

Linguine à la truffe d'automne 29€
Linguine with Autumn Truffle

VIANDES - MEATS

Paleron de bœuf en pot au feu, légumes fondants, condiment moutarde et moelle 24€
Pot-fried beef chuck, tender vegetables, mustard and bone marrow condiment

Demi-magret de canard rôti, pois cassé en plusieurs textures, sauce poivre vert 28€
Roasted half duck breast, split peas in various textures, green peppercorn sauce

Agneau et céleri en duo, faux filet d'Écosse rôti et palette confit, 32€
crèmeux de céleri branche et céleri rôti
Lamb and celery duo, roasted Scottish sirloin steak and confit shoulder,
celery cream stalk and roasted celery

Côte de bœuf, sauce béarnaise, pommes de terre grenailles rôties 109€
et fricassée de légumes
Prime rib, bearnaise sauce, roasted new potatoes, and vegetable fricassee

DESSERTS & FROMAGES

Plateau de fromage du moment 14€
Selection of season's cheeses

Vol au vent de châtaignes caramélisées, crème pâtissière et poires pochées 14€
Caramelized Chestnut Vol-au-vent with Pastry Cream and Poached Pears

Pommes caramélisées en crumble et fruits de saison 12€
Caramelized apples with crumble topping and seasonal fruit

Rochet coco, chocolat blanc 12€
Coconut and White Chocolate Roquette

Soufflé au grand Marnier 17€
Grand Marnier Soufflé

Crêpes Suzette 18€
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.

