



# BISTROT LE C

## 19H00 / 23H30

### MENU ENFANT / KID'S MENU

17 €

Sirop à l'eau / *Fruit syrup*, Coca-Cola, Orangina

### LES PLATS / MAIN COURSES

Steak haché\*, cabillaud ou filet de poulet  
Accompagnement au choix : pâtes, risotto, légumes ou frites.  
*Minced beef\*, cod fish or chicken fillet*  
*Choose your side dish: pasta, risotto, vegetables or French fries.*

### LES DESSERTS / DESSERTS

2 boules de glace, mousse chocolat ou tarte citron meringuée.  
*2 ice cream scoops, chocolate mousse or lemon meringue pie.*

Prix nets en euros, service compris.

Nous tenons à disposition de notre clientèle l'information concernant la présence d'allergènes dans nos plats. N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour des déclinaisons selon votre régime alimentaire.

Origine des viandes : France\*, Argentine\*\*.

*Net prices in euros, which includes taxes and service.*

*Please inform our staff about your food allergies or intolerances. Feel free to ask our team for variations according to your dietary regime.*

*Beef origin: France\*, Argentina\*\*.*



## LES ENTRÉES / STARTERS

|                                                                                                                                                                                     |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| La Salade Caesar / <i>Caesar salad</i>                                                                                                                                              | 18 € / 25 € |
| Salade iceberg, poulet fermier, bacon, anchois et copeaux de Parmesan.<br><i>Iceberg salad, free-range chicken, bacon, anchovies, grated Parmesan cheese.</i>                       |             |
| La Salade Caesar Version Homard / <i>Lobster Caesar salad</i>                                                                                                                       | 30 € / 40 € |
| Salade iceberg, homard, anchois, artichaut à l'huile et copeaux de Parmesan.<br><i>Iceberg salad, lobster, anchovies, artichoke grated Parmesan cheese.</i>                         |             |
| Le Velouté de topinambours / <i>Jerusalem artichoke velouté</i>                                                                                                                     | 15 €        |
| Noisette, crème fouettée à l'huile de truffe.<br><i>Hazelnut, whipped cream with truffle oil.</i>                                                                                   |             |
| Les Escargots de Bourgogne / <i>Snails from Burgundy</i>                                                                                                                            | 16 €        |
| Bouillon aux herbes potagères et à l'Arquebuse.<br><i>Herbs broth and Arquebuse.</i>                                                                                                |             |
| L'œuf Bio / <i>The Egg Bio</i>                                                                                                                                                      | 17 €        |
| Cuit à 63°, risotto de crozets au potimarron et Beaufort, émulsion vin jaune.<br><i>Cooked at 63°, crozet pasta, pumkins and Beaufort cooked like a risotto, yellow wine sauce.</i> |             |
| Le Saumon Gravelax / <i>Gravelax Salmon</i>                                                                                                                                         | 19 €        |
| Aux agrumes, crème au poivre de Timut et citron Kalamansi, pickles de choux rouge.<br><i>With citrus fruits, Timut pepper cream and Kalamansi lemon, cabbage pickles.</i>           |             |
| Le Poireau / <i>The leek</i>                                                                                                                                                        | 20 €        |
| Fondant, Mimosa d'œufs et parmesan, vinaigrette à la truffe.<br><i>Softly cooked leek, eggs Mimosa and parmesan cheese, truffle vinaigrette.</i>                                    |             |
| Le Foie gras / <i>Foie gras</i>                                                                                                                                                     | 20 €        |
| Terrine mi cuit, poire de Savoie, caramel au vin de Mondeuse et épices douces.<br><i>Half-cooked terrine, Savoy pear, caramel with Mondeuse wine and sweet spices.</i>              |             |
| L'émietté de tourteau / <i>Crumbled crab</i>                                                                                                                                        | 21 €        |
| À la ricotta, betterave Chioggia, granny smith, vinaigre framboise.<br><i>Ricotta cheese, "Chioggia" beetroot, granny smith, raspberries vinegar.</i>                               |             |





## LES PLATS / MAIN COURSES

|                                                                                                                                                                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Le Burger du C / <i>The C Hamburger</i>                                                                                                                                                                               | 25 € |
| Beaufort, tomates confites, compotée d'oignons, lard grillé, frites maison et salade, sauce béarnaise.<br><i>Beaufort cheese, sun dried tomatoes, onion chutney, bacon, French fries with salad, bearnaise sauce.</i> |      |
| Les lentilles « Vertes du Puy » (plat vegan) / <i>Lentils (vegan dish)</i>                                                                                                                                            | 27 € |
| En croustillant, quinoa bio, purée de haricots « tarbais », bouillon au lait de coco et citronnelle.<br><i>In crisp, organic quinoa, "tarbais" bean purée, coconut milk and lemongrass broth.</i>                     |      |
| Le Céleri Truffe (plat végétarien) / <i>Celeriac (vegetarian dish)</i>                                                                                                                                                | 29 € |
| Rôti, écrasé à la truffe noire, émulsion aux champignons, râpé de vieux Comté, noisettes.<br><i>Roasted, mashed celeriac with black truffles, mushroom sauce, aged Comté cheese, nuts.</i>                            |      |
| Le Filet de canette / <i>Duckling fillet</i>                                                                                                                                                                          | 29 € |
| Cuit rosé, mousseline de panais, condiments blette miel et moutarde, jus à l'orange.<br><i>Cooked rosé, parsnip mousseline, honey and mustard chard condiments, orange juice.</i>                                     |      |
| Le Thon mi-cuit / <i>Semi-cooked tuna</i>                                                                                                                                                                             | 32 € |
| Mariné aux épices Thaï et snacké à la plancha, purée carottes gingembre chou Pak-Choï, légumes.<br><i>"À la plancha", marinated with Thai spices, mashed carrot ginger, Pak-Choï cabbage, vegetables.</i>             |      |
| Souris d'agneau / <i>Lamb shank</i>                                                                                                                                                                                   | 35 € |
| Confite 9 heures, polenta crémeuse aux fruits sec, jus épicé façon Tajine.<br><i>Candied for 9 hours, creamy polenta with dried fruit, Tajine spice juice.</i>                                                        |      |
| Le Cabillaud / <i>Cod fish</i>                                                                                                                                                                                        | 36 € |
| Poché dans un beurre aux algues, coquillages, artichaut et risotto.<br><i>Poached with seaweed butter and served with shellfish, artichokes and risotto.</i>                                                          |      |
| Noix de Saint-Jacques / <i>Scallops</i>                                                                                                                                                                               | 36 € |
| Bouillon anisé à l'huile d'olive « Aglandau », fenouil croquant, risotto.<br><i>Star anise broth with olive oil, fresh fennel and risotto.</i>                                                                        |      |
| Le Lièvre à la « Royale » / <i>Royale-style hare</i>                                                                                                                                                                  | 41 € |
| En ballotine farcie au Foie Gras, jus d'un civet, gnocchis de patate douce, châtaignes en copeaux.<br><i>Stuffed hare with Foie Gras, red wine juice, sweet potatoes gnocchis, grated chestnuts.</i>                  |      |
| Filet de Bœuf Charolais* / <i>Beef Filet*</i>                                                                                                                                                                         | 42 € |
| À la plancha, oignons doux des Cévennes caramélisés, jus de bœuf, mousse de pommes de terre truffée.<br><i>Cooked "à la plancha", caramelized sweet Cévennes onions, beef juice, truffled potato mousse.</i>          |      |





## LES DESSERTS / DESSERTS

|                                                                                                                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Le Tiramisu du C / <i>C's Tiramisu</i>                                                                                                                            | 9 €  |
| Café, mascarpone, chocolat.<br><i>Coffee, mascarpone, chocolate.</i>                                                                                              |      |
| Cheese-cake                                                                                                                                                       | 9 €  |
| Citron, myrtille et speculoos.<br><i>Lemon, blueberry and speculoos.</i>                                                                                          |      |
| Le Citron / <i>Lemon</i>                                                                                                                                          | 10 € |
| Façon tarte meringuée.<br><i>A meringue pie.</i>                                                                                                                  |      |
| Le Chocolat / <i>Chocolate</i>                                                                                                                                    | 11 € |
| Coque et mousse chocolat, streusel, noix de pécan, crème glacée cacahuète.<br><i>Chocolate mousse, crumble, pecan nuts and peanut ice cream.</i>                  |      |
| La Religieuse / <i>Religieuse</i>                                                                                                                                 | 11 € |
| Pâte à choux, crémeux praliné noisette.<br><i>Choux pastry with hazelnut cream.</i>                                                                               |      |
| L'exotique / <i>Exotic fruits</i>                                                                                                                                 | 11 € |
| Fruits frais crémeux au lait de coco, chocolat blanc et sorbet passion.<br><i>Creamy fresh fruit with coconut milk and white chocolate, passion fruit sorbet.</i> |      |

## ASSORTIMENT SORBETS ET GLACES / ICE CREAMS AND SORBETS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| La boule de glace ou le sorbet / <i>A scoop of ice cream or sorbet</i>                                                                                                                                                                                                                | 2,50 € |
| Glaces : Vanille de Tahiti, Cacahuète, Chocolat, Pistache.<br>Sorbetes : Ananas, Citron, Fraise des bois, Passion de Madagascar.<br><i>Ice creams: Tahiti Vanilla, Peanuts, Chocolate, Pistachio.</i><br><i>Sorbets: Pineapple, Lemon, Wild Strawberry, Madagascar Passion Fruit.</i> |        |

