

# III/4, faubourg

Ouvert du Lundi au Vendredi de 12h à 14h00  
Et de 19h à 22h00

*Open Monday to Friday from 12:00 p.m. to 2:30 p.m.  
and from 7:00 p.m. to 10:30 p.m.*

Avec l'envie de vous offrir le meilleur du pain, le Chef Eric Frechon vous invite à partager le Pain Vivant  
100% Nature fait avec des blés anciens de collections et d'exception,  
moulus dans notre moulin, au Bristol Paris

## Entrées



- Soupe d'artichaut, escalope de foie gras poêlée, émulsion à la truffe noire** 🍄 45 €  
*Artichoke soup with pan-seared foie gras, black truffle emulsion*
- Œuf « King Crab », mayo au gingembre citron** 🍄 41 €  
*King crab eggs, ginger and lemon mayonnaise*
- Pâté en croûte de gibiers à plumes, betteraves acidulées** 37 €  
*Game bird pâté in a crust, marinated beets*
- Salade de petit maraîcher, copeaux de Parmesan, vinaigrette aux truffes noires** 🍄 29 €  
*Mesclun salad and crisp lettuce hearts, shavings of Parmesan, black truffle dressing*
- Maquereau de ligne cuit à la flamme, betterave rouge et vinaigrette framboise** 🍄 39 €  
*Flame cooked line mackerel, beetroot and raspberry vinaigrette*
- Papillote de moules de bouchot et céleri parfumée au curry vert** 🍄 31 €  
*"Papillote" of bouchot mussels and celery flavoured with green curry*
- Coques et couteaux marinés au citron, fine mousseline de brocolis aux algues** 🍄 39 €  
*Lemon-marinated cockles and razor shells, fine broccoli mousseline with seaweed*

# Plats



**Noix de coquilles St Jacques cuites à la plancha, jeunes pousses de tétragone et trompettes de la mort, crème d'ail noir 🍴** 49 €

*Scallops cooked "à la plancha", young shoots of tetragon and black trumpet mushrooms, black garlic cream*

**Rascasse cuisinée dans une soupe de poisson, pomme de terre safranée et purée de fenouil aux olives noires 🍴** 48 €

*Scorpionfish cooked in a fish soup, saffron potato and fennel puree with black olives*

**Merlan frit, sauce tandoori, gingembre, tétragone à la vinaigrette de Xérès** 37 €

*Deep-fried whiting fish, tandoori sauce, ginger, New Zealand spinach with Xeres vinegar*

**Sole à la plancha, pousses d'épinard, huile d'olive vierge aux câpres et citron 🍴** 75 €

*Sole cooked "à la plancha" and baby spinach, virgin olive oil with capers and lemon*



**Fine tartelette de céleri rave et pomme de terre agria confite au beurre demi-sel** 36 €

*Thin tartlet of celeriac and agria potato confit with salted butter*



**Filet de cerf rôti, tagliatelles de céleri cuisinées au jus de truffe, sauce aux poivres 🍴** 65 €

*Roasted deer fillet, celery tagliatelle cooked in truffle juice, pepper sauce*

**Pigeon et foie gras en croûte de céréales, pressé de choux au lard fumé** 48 €

*Pigeon and foie gras in a cereal crust, pressed cabbage with smoked bacon*

**Tartare de bœuf taillé au couteau, relevé aux anchois et pommes gaufrettes 🍴** 39 €

*Hand-chopped beef tartar flavoured with anchovies, and potato wafers*

**Plat du jour au déjeuner uniquement** 42 €

*Dish of the day only for lunch*

**Entrecôte de bœuf Irish Angus, cuite à la planche, purée de pomme de terre au jus et confit d'échalotes à la moelle 🍴** 140 €

**Pour 2 personnes** *For 2 people*

*Irish Angus rib steak, cooked "à la plancha", mashed potatoes with beef juice and candied shallots with bone marrow*

**Volaille rôtie en deux services, fricassée de champignons sauvages et salade de frisée au vinaigre de Xérès 🍴** 130 €

**Pour 2 personnes** *For 2 people*

*Two-courses roasted guinea fowl, "Grand-Mère" style potato and frisée salad with Xeres vinegar*

Loïc Dantec, sous la supervision du Chef Eric Frechon,  
est heureux de vous présenter  
notre menu découverte à 130 € (hors boissons),  
disponible pour le déjeuner et le dîner

**Notre menu découverte est  
à choisir pour l'ensemble de la table**



Œuf "King Crab",  
mayo au gingembre citron



Soupe d'artichaut, escalope de foie gras poêlée,  
émulsion truffe noire



Noix de coquilles St Jacques cuites à la plancha, jeunes pousses de tétragone  
et trompettes de la mort, crème d'ail noir



Filet de pigeon et foie gras en croûte de céréales,  
pressé de choux verts au lard fumé



Pamplemousse rose, sorbet au yaourt,  
crispy de miel de fleurs et pollen

*Afin de vous assurer une expérience de qualité, nous vous informons que  
le menu découverte devra être commandé au plus tard à 21h30 pour le service du dîner.*

Loïc Dantec,  
supervised by Eric Frechon,  
is delighted to present you our tasting menu,  
priced €130 without beverage, available for lunch and dinner

**This menu should be chosen as a single menu for everyone**



King crab egg,  
ginger and lemon mayonnaise



Artichoke soup with pan-seared foie gras,  
black truffle emulsion



Scallops cooked "à la plancha", young shoots of tetragon,  
and black trumpet mushrooms, black garlic cream



Pigeon and foie gras in a cereal crust,  
pressed cabbage with smoked bacon



Pink grapefruit, yogurt sorbet,  
crispy of flowers honey and pollen

*In order to ensure a quality experience, we inform you that the menu must be ordered no later than  
9:30 p.m. for the dinner service*

## Fromages du jour

22 €

## Desserts



<b>La Pavlova au citron corse, rafraichie aux herbes fraîches</b> <i>Lemon pavlova from Corsica, with fresh herbs</i>	22 €
<b>Textures de chocolat Altapaz, cacahuètes grillées et piment d'Espelette</b> <i>Textures of Altapaz chocolate, roasted peanuts and Espelette pepper</i>	22 €
<b>Pamplemousse rose, sorbet au yaourt, crispy de miel de fleurs et pollen 🍯</b> <i>Pink grapefruit, yogurt sorbet, crispy of flowers honey and pollen</i>	21 €
<b>Profiteroles au craquelin de cacao, glace vanille bourbon, sauce chocolat Macaé</b> <i>Profiteroles with cocoa cracker, Bourbon vanilla ice cream, "Macaé" chocolate sauce</i>	21 €
<b>Notre millefeuille à la vanille Bourbon, caramel au beurre salé</b> <i>Our vanilla Bourbon millefeuille, salted butter caramel</i>	21 €

## Café, Thé, Infusion

6 €

*Taxes et service compris – TVA 10%*

*Carte élaborée par notre chef Loïc Dantec,  
sous la supervision d'Éric Frechon, Chef des Cuisines du Bristol  
avec l'envie de vous offrir les meilleurs produits pour partager des plats aux saveurs uniques*



Les légumes bio de Christophe Latour dans le Lot-et-Garonne

Le Parmesan des Montagnes de Parme DOP importé par Franco Gulli

Le merlan et la sole de Claude Raffin à Saint-Gilles-Croix-de-Vie

Le veau de la Boucherie Nivernaise Rue Saint Honoré

Filet de Boeuf de JA Gastronomie à Angers

Truffe noire Le Monde de la Truffe

Le beurre issu de la ferme du Bourg Groux par la Maison Viard Père & Fils

Les blés anciens de Roland Feuillas à Cucugnan

*Christophe Latour's organic vegetables from Lot-et-Garonne*

*Parmesan from the Parma Mountains DOP imported by Franco Gulli*

*Claude Raffin's whiting and sole from Saint-Gilles-Croix-de-Vie*

*The veal from the « Boucherie Nivernaise » Rue Saint Honoré*

*Beef fillet from « JA Gastronomie » from Angers*

*Black truffle from « Le Monde de la Truffe »*

*Butter from the Bourg Groux farm by « Maison Viard Père & Fils »*

*The ancient wheats of Roland Feuillas from Cucugnan*