

III/4, faubourg

Ouvert du Lundi au Vendredi de 12h à 14h - 19h à 22h
Et le Samedi et Dimanche de 19h à 22h

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

Open Saturday and Sunday from 7:00 p.m. to 10:00 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 🍄	55 €
<i>Artichoke soup with pan-seared foie gras, black truffle emulsion</i>	
Fine brouillade d'œufs au homard, jus des têtes crémé aux épices Cajun	59 €
<i>Scrambled eggs with lobster, creamy head juice with Cajun spices</i>	
Pâté en croûte de canard et foie gras, rémoulade de céleri au raifort	45 €
<i>Duck pâté with foie gras in a crust, celery remoulade with horseradish</i>	
Salade de petit maraîcher, copeaux de Parmesan, vinaigrette aux truffes noires 🍄	36 €
<i>Mesclun salad and crisp lettuce hearts, shavings of Parmesan, black truffle dressing</i>	
Tartare de thon rouge fumé rafraîchi à la menthe, yaourt et pistache 🍄	53 €
<i>Smoked red tuna tartar refreshed with mint, yoghurt and pistachio</i>	
Tomate cœur de bœuf et burrata, sorbet mûre au poivre Timut et balsamique aux amandes 🍄	53 €
<i>Ox's heart tomato and burrata cheese, blackberry and Timut pepper sorbet and balsamic vinegar with almonds</i>	
Ravioles de langoustine, mousseline de patate douce au safran, jus des pincés au yuzu	62 €
<i>Langoustine ravioli, saffron sweet potato mousseline, broth of the claws with yuzu</i>	

Plats



Filet de St Pierre et coques cuits au plat, fine mousseline d'artichaut aux câpres, beurre blanc 🍷 59 €

Filet of John Dory and cockles, artichoke mousseline with capers, « beurre blanc »

Dos de cabillaud cuit au plat, ravioles ouvertes de courgette à la menthe, beurre citron/marjolaine 🍷 57 €

Codfish, zucchini ravioli with mint, lemon / marjoram butter

Merlan frit, sauce tandoori, gingembre, tétragone à la vinaigrette de Xérès 39 €

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

Sole à la plancha, pousses d'épinard, huile d'olive vierge aux câpres et citron 🍷 79 €

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



Entrecôte de veau rôtie, grémolata aux herbes, courgette aux amandes, jus de rôti aux anchois et basilic 🍷 75 €

Veal rib steak, "gremolata" condiment, zucchinis with almonds, anchovies and basil juice

Pigeon et foie gras en croûte de céréales, pressé de choux au lard fumé 57 €

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 🍷 43 €

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

Plat du jour au déjeuner uniquement 47 €

Dish of the day only for lunch

Entrecôte de bœuf Irish Angus, cuite à la plancha, purée de pomme de terre au jus et confit d'échalotes à la moelle 🍷 160 €

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 jaune rôtie en deux services, girolles sautées et pommes de terre grenaille. 150 €

Salade frisée au vinaigre de Xérès

Pour 2 personnes *For 2 people*

Roasted yellow poultry in two services, sautéed girolles mushrooms and new potatoes. Frisee lettuce with sherry vinegar

Loïc Dantec, sous la supervision du Chef Eric Frechon,
est heureux de vous présenter
notre menu anniversaire – *10 années d'étoile* à 150 € (hors boissons),
disponible pour le déjeuner et le dîner

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



Fine brouillade d'œufs au homard,
jus des têtes crémé aux épices Cajun



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



Filet de St Pierre et coques cuits au plat,
fine mousseline d'artichaut aux câpres,
beurre blanc



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



La Pavlova au citron corse, rafraichie aux herbes fraîches

*Afin de vous assurer une expérience de qualité, nous vous informons que
le menu anniversaire 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 anniversary menu – *10 years of star*, priced €150 without beverage, available for lunch and dinner

This menu should be chosen as a single menu for everyone



Scrambled eggs with lobster,
creamy head juice with Cajun spices



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



Filet of John Dory and cockles,
artichoke mousseline with capers,
« beurre blanc »



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



Lemon pavlova from Corsica, with fresh herbs

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

25 €

Desserts



- | | |
|--|------|
| La Pavlova au citron corse, rafraichie aux herbes fraîches 🍷
<i>Lemon pavlova from Corsica, with fresh herbs</i> | 25 € |
| Le tiramisu au café Iapar rouge du Brésil, spéculoos et praliné noisettes, glace au mascarpone
<i>Tiramisu with Iapar Red Coffee from Brazil , speculoos and hazelnuts praline, mascarpone ice cream</i> | 25 € |
| Le pamplemousse rose pris en gelée d'hibiscus, sorbet citron basilic, écume de fromage blanc maigre
<i>Pink grapefruit in hibiscus jelly, lemon and basil sorbet, skimmed cottage cheese foam</i> | 25 € |
| Le baba à la pêche blanche, compotée de pêches et amandes fraîches, crème légère à la verveine
<i>White peach baba, peaches compote with fresh almonds, light verbena cream</i> | 25 € |
| Notre millefeuille à la vanille Bourbon, caramel au beurre salé
<i>Our vanilla Bourbon millefeuille, salted butter caramel</i> | 25 € |

Café, Thé, Infusion

6 €

Taxes et service compris – TVA 10%

Menu végétarien

Vegetarian menu

Salade de petit maraîcher, copeaux de Parmesan, vinaigrette aux truffes noires 36 €
Mesclun salad and crisp lettuce hearts, shavings of Parmesan, black truffle dressing

Soupe d'artichaut à la truffe noire 45 €
Artichoke soup, black truffle emulsion


Tomate cœur de bœuf et burrata, sorbet mûre au poivre Timut et balsamique aux amandes 53 €
Ox's heart tomato and burrata cheese, blackberry and Timut pepper sorbet and balsamic vinegar with almonds



Ravioles de courgettes parfumées à la menthe, courgette violon et huile d'olive vierge aux tomates confites, beurre citron 48 €
Zucchini ravioli flavoured with mint, "violon" zucchini and virgin olive oil with preserved tomatoes, lemon butter

Légumes du jardin de saison cuisinés aux herbes fraîches 41 €
Seasonal vegetables cooked with fresh herbs

Fricassée d'artichauts poivrade, huile d'olive aux câpres et tomates confites 37 €
Fricassee of artichokes poivrade, virgin olive oil with capers and preserved tomatoes

100% Végétalien 

100% Vegan 

*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

Entrecôte de la Boucherie Nivernaise Rue Saint Honoré

Noix de veau de JA Gastronomie à Angers

Le pigeon de l'Orléanais et du Gatinais

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

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Our home-made dishes are elaborated from raw products

Les viandes sont d'origine française, irlandaise et allemande

Our meat is from France, Ireland and Germany