

II 1/4, faubourg 1,

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

LES ENTRÉES

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

58 €

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

62 €

Pâté en croûte de canard et foie gras, pickles de girolles

48 €

Salade de petit maraîcher, copeaux de Parmesan, vinaigrette aux truffes noires

39 €

Daurade marinée aux baies de la passion, vinaigrette au jus de carotte et coriandre 🍄

54 €

Tomate cœur de bœuf et burrata, sorbet mûre au vinaigre balsamique et poivre Timut 🍄

53 €

Ravioles au caviar d'aubergine fumée et parmesan au beurre de romarin, cèpes en persillade et pignons de pin

48 €



LES POISSONS

Dos de cabillaud cuit au plat, extrait de tomate cuite à l'huile d'olive et basilic 🍷
54 €

Filet de Saint-Pierre cuit au plat, tarama fumé, gnocchi de pomme de terre,
beurre blanc aux oeufs de truite
64 €

Barbue rôtie à la grenobloise, mousseline de chou-fleur au beurre d'algues,
jus d'arêtes caramélisées
67 €

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

LES VIANDES

Pigeon et foie gras en croûte de céréales, girolles sautées en persillade,
jus de rôti
59 €

Tartare de boeuf taillé au couteau, relevé aux anchois et pommes gaufrettes 🍷
46 €

Plat du jour au déjeuner uniquement
49 €

Selle d'agneau rôti, grémolata aux herbes et amandes, aubergine au vinaigre
balsamique, jus de rôti au citron confit 🍷
65 €

Côte de boeuf maturée « Noire de Baltique », cuite à la plancha, purée de
pomme de terre au jus et confit d'échalotes à la moelle (2 personnes) 🍷
180 €

Volaille jaune rôtie en deux services, mousseline de pomme de terre au jus
Salade frisée au vinaigre de Xérès (2 personnes)
160 €



10 ANNÉES D'ÉTOILE

Loïc Dantec, sous la supervision du Chef Eric Frechon, est heureux de vous présenter notre menu anniversaire – 10 années d'étoile à 170 € (hors boissons), disponible pour le déjeuner et le dîner

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



Tomate cœur de bœuf et burrata,
sorbet mûre au vinaigre balsamique et poivre Timut

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

Filet de Saint-Pierre cuit au plat, tarama fumé,
gnocchi de pomme de terre, beurre blanc aux œufs de truite

Filet de pigeon et foie gras en croûte de céréales,
girolles sautées en persillade, jus de rôti

Fraises « Mara des Bois » crues et cuites,
meringue et écume de lait, jus infusé au basilic



LES FROMAGES

Fromages du jour

25 €

LES DESSERTS

Figues « Ronde de Bordeaux » pochées au jus de framboises, sorbet au yaourt, zestes de citron vert et huile de feuilles de figuiers

27 €

Mirabelles flambées à l'eau de vie de mirabelle et verveine, glace à la vanille Bourbon

27 €

Fraises « Mara des Bois » crues et cuites, meringue et écume de lait, jus infusé au basilic

27 €

Tarte soufflée au chocolat « Guanaja », praliné noisette, glace à la vanille Bourbon

27 €

Notre millefeuille à la vanille Bourbon, caramel au beurre salé

27 €

BOISSONS CHAUDES

Café, Thé, Infusion

10 €



MENU VÉGÉTARIEN

Salade de petit maraîcher, copeaux de Parmesan, vinaigrette aux truffes noires

39 €

Soupe d'artichaut à la truffe noire 🍄

56 €

Tomate cœur de bœuf et burrata, sorbet mûre au vinaigre balsamique et poivre Timut 🍄

53 €



Champignons sauvages rôtis en feuille de figuier, amandes fraîches et éclats de figues 🌿 🍄

58 €

Ravioles au caviar d'aubergine fumée et parmesan au beurre de romarin,
cèpes en persillade et pignons de pin

48 €

100% végétalien 🌿

Sans Gluten 🍄



NOS PRODUITS

*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

La sole de Claude Raffin à Saint-Gilles-Croix-de-Vie

La volaille jaune par la Maison « Dumas », provenance Périgord noir

La selle d'agneau par JA Gastronomie, provenance Angers

La côte de boeuf « Noire de Baltique » par JA Gastronomie, provenance Pologne

Le boeuf pour le tartare des Boucheries Nivernaises

Le pigeon de l'Orléanais et du Gâtinais

La 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
Les viandes sont d'origine française, irlandaise et allemande*

*Nous tenons à votre disposition une liste des allergènes présents dans nos plats
ainsi qu'une carte de plats pour un régime sans gluten ou végétarien*



II4, faubourg 1'

Ouvert du lundi au vendredi
12h - 14h | 19h - 22h

Ouvert samedi et dimanche
19h - 22h