

BISTRO LOUIS XIV

/ MENU DU MIDI

AMUSE-BOUCHE

CALMARS HUMBOLT 18

Sauce mangue et sambal olek

TERRINE DU JOUR 10

Confit d'oignon et croûtons

ENTRÉES

POTAGE 10

SALADE 12

Vinaigrette aux artichauts, bacon, parmesan et tomates cerises

RIS DE VEAU 17

Sauce de lait de pistaches, tombé d'épinard et chip de panais

TARTARE DE BŒUF 14/28

Bacon, moutarde de Meaux, oignons caramélisés, cheddar, câpres et jaune d'œuf

TARTARE DE SAUMON 14/28

Émulsion d'aneth et citrons, oignons verts, câpres et perles de tempura

FOIE GRAS 23

Pain brioché, pêches de l'Ontario confites au cognac et tuile d'amandes

PLATS

PRISE DU MOMENT PM

LINGUINI 25

Sauce tomates confites, pesto et crème, burrata et noix de Grenoble

ONGLET DE BŒUF 27

Mariné dijonnaise, sauce mère, frites et légumes

BOUDIN NOIR 25

Émulsion de chou-fleur, champignons King Eryngii, frites et légumes

FOIE DE VEAU 24

Jus de veau au romarin et whisky, légumes et frites

BURGER LOUIS XIV 21

Bœuf haché maison et cuit sous-vide, fromage cheddar, sauce gribiche, salade de chou aux shishitos, cornichons et tomates

FISH N CHIP 22

Morue en tempura à la bière, sauce tartare, salade de choux et frites

EXTRAS

FOIE GRAS 12

FRITES À LA TRUFFE 12

CREVETTES 4/6 14