



RESTAURANT DE GASTRONOMIE
JOVIALE

BISTRO AVEC SALLE À L'ÉTAGE
VUE SUR LA MADELEINE
OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DÉJEUNER ET DÎNER
RÉSERVATIONS CONSEILLÉES

*Bistro with room upstairs · Direct view on La Madeleine
open Tuesday to Saturday · Lunch and dinner
reservations recommended*

Menu du jour · 39€ / personne
Sélection du Chef

Chef's choice

Entrée
Starter
+
Plat
Main
+
Dessert
Dessert

La cuisine joviale · 60€ / personne

Petites assiettes à partager
pour l'ensemble de la table

Small plates to share for the table

3 entrées, 3 plats, 1 fromage et 2 desserts
sélectionnés par notre Chef, à partager entre les convives

*3 starters, 3 main courses, 1 cheese and 2 desserts
selection by our Chef*

Huîtres Kys super-spéciales 30€ - 42€
Special Kys Oyster x6 x9

Betteraves confites, chèvre cendré,
vinaigre lambruscum 19€
beetroot and ashed-goat cheese, lambruscum vinegar

Poireaux vinaigrette, poutargue 22€
vinaigre de cidre et mandarine
Leeks and bottarga, cider vinegar and mandarine

Céleri remoulade,
curry & pomme verte 19€
Celery remoulade, curry and green apple

Soupe de potimarron
noisette et amendon de prune 20€
Pumpkin veloute, hazelnut and plum almond

Linguine de saison, végétariennes 19€
Veggy linguine of the week,

Belle entrecôte, sauce béarnaise 35€
Entrecôte, béarnaise sauce

Tartare de bœuf au plateau 35€
Beef Tartare and seasoning

Volaille, sabayon verjus au beurre fumé 30€
Our local poultry, sabayon with verjus and smoked butter

Côte de cochon du Perche 35€
sauce charcutière
Pork chop from le Perche region and charcutière sauce

Saint-Jacques, sauce aux poireaux 32€
Scallop and leeks sauce

Sole meunière 45€
Sole Meunière

Accompagnements 8€
Frites, légumes de saison, purée de pomme de terre
ou salade
French fries, local vegetables, mashed potatoes

Sélection de Fromages 20€
Cheese selection from our region

Crème brûlée à la vanille 14€
Vanilla crème brûlée

Soufflé glacé au Grand-Marnier 16€
French soufflé with Grand Marnier

Paris-Brest 16€
Paris-Brest pastry