



BISTROCOE PRÉSENTE
SA CARTE



NOTRE CARTE CHANGE CHAQUE MOIS, AU GRÉ
DES SAISONS ET DES HUMEURS DE NOTRE CHEF.





Entrées Froides | Cold Starters

Gaspacho, Bocconcini di Mozzarella Bufala et Croûtons au Thym Gaspacho, Bocconcini di Mozzarella Bufala and Thyme Croutons	19,00€
Burrata Crèmeuse, Tomates d'Antan Colorées, Pesto de Basilic Frais Creamy Burrata, Colorful old-fashioned Tomatoes, Fresh Basil Pesto	23,00€
Salade Grecque : Iceberg, Feta, Tomates Cerises, Concombres, Olives Taggiasca et Oignons Rouges Greek Salad: Iceberg, Feta, Cherry Tomatoes, Cucumbers, Taggiasca Olives and Red Onions	24,00€
Thon Mariné Confit à l'Huile d'Olive, Salade de Carottes, Tomates Cerises, Pamplemousse Rose, Sucrine et Sauce Ponzu Marinated Tuna in Olive Oil, Carrot Salad, Cherry Tomatoes, Pink Grapefruit, Sucrine and Ponzu sauce	26,00€
Salade César : Iceberg, Poulet pané, Œuf dur, Tomates Cerises, Croutons et Sauce maison Cesar Salad: Iceberg, breaded Chicken, hard-boiled Egg, Cherry Tomatoes, Croutons and homemade Sauce	27,00€
Assiette de 6 Huîtres Fine de Claire by 'Amélie' Platter of 6 Oysters 'Fine de Claire' by 'Amélie'	28,00€

Entrées Chaudes | Hot Starters

Club Sandwich au Poulet Fermier & Bacon Grillé Club Sandwich with Free-Range Chicken & Grilled Bacon	21,00€
Tempura de Crevettes Sauvages et Mayonnaise Passion-Lime Wild Shrimp Tempura with Passionfruit-Lime Mayonnaise	23,00€
Moules Marinières Marinières Mussels	28,00€





Pates et Risottos | Pasta and Risottos

Calamarata aux Fruits de Mer Seafood Calamarata	28,00€
Risotto aux Saint-Jacques Poêlées, Pancetta, Courgettes et Tomates Cerises Risotto with Seared Scallops, Pancetta, Zucchini and Cherry Tomatoes	31,00€
Gnocchi à la Truffe d'Été et Gorgonzola Summer Truffle and Gorgonzola Gnocchi	33,00€

Poisson | Fish

Aïoli de Cabillaud, Légumes Vapeur et Œuf Dur Cod Aïoli with steamed Vegetables and hard-boiled Egg	29,00€
Filet de Loup, Julienne de Courgettes, Choux Rouge et Grenade, Sauce Carotte Filet of Bass, Julienne of Zucchini, Red Cabbage and Grenade, Carrot Sauce	35,00€
Guazzetto de Fruits de Mer, Sauce Tomate Légèrement Relevée, Croûtons à l'Ail et Romarin Seafood Guazzetto in a Lightly Spiced Tomato Sauce, with Garlic and Rosemary Croutons	44,00€
Sole Meunière (500g) Meunière Sole fish	58,00€
Loup entier - 2 PERSONNES - Seabass	84,00€

Viande | Meat

Tartare de Boeuf, Frites Maison et Salade Beef Tartare, Homemade Fries and Salad	26,00€
Hamburger de Black Angus, Cheddar et Bacon Crispy Angus, Cheddar, Crispy Bacon Hamburger	32,00€
Tagliata de Bœuf, Roquette et Pleurotes Beef Tagliata, Arugula and Mushrooms	34,00€
Suprême de Poulet Farci aux Agrumes, Polenta Croquante et Sauce Chimichurri Chicken Breast Stuffed with Citrus Fruit, Crispy Polenta, and Chimichurri Sauce	36,00€
Côte de Boeuf Poêlée et Beurre Maître d'Hôtel Pan-Seared Rib Steak with Maître d'Hôtel Butter	38,00€

Garnitures | Sides

Frites Maison Homemade French Fries	Salade de Mâche Mâche Salad	7,00€
Légumes Poêlés Pan-fried Vegetables	Pommes de Terre Grenaille, Lard et Champignons Grenaille Potatoes, Bacon and Mushrooms	





Fromage & Charcuterie | Cheese & Charcuterie

Assiette de 3 Fromages 14,00€
Cheese Plate

Assiette de Charcuteries 16,00€
Charcuterie Platter

Desserts | Desserts

Linzertorte 9,50€

Tiramisu du Chef 10,00€
Our Chef's Tiramisu

Baba au Rhum aux Fruits Rouges 10,00€
Rum Baba with Red Fruits

Coupe de Fraises 12,00€
Cup of Fresh Strawberries

Tarte Citron Meringuée 12,00€
Lemon Meringue Pie

Profiterole, Crème Glacée Vanille Artisanale 12,00€
Profiterole, artisan Vanilla Ice Cream

Assiette de Pastèque 14,00€
Watermelon Plate

Glaces Artisanales | Artisanal Ice Cream



Nos Glaces Artisanales | Our Artisanal Ice Creams:

Vanille, Chocolat, Pistache, Yaourt, Caramel
Vanilla, Chocolate, Pistachio, Yoghurt, Caramel

Nos Sorbets Naturels | Our Natural Sorbets:

Fraise, Citron, Coco
Strawberry, Lemon, Coconut

1 parfum 3,50€
2 parfums 6,50€
3 parfums 9,00€

