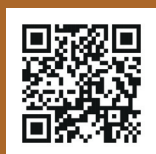

LA CARTE



BistrO RestO sur le marché, Dijon

Retrouvez ici la carte des vins



LE MIDI & LE SOIR

For lunch & dinner

I LOVE DIJON

28 €

Persillé de Bourgogne, petite salade et condiments
Noix de joue de bœuf à la Bourguignonne, écrasé de pommes de terre
Panna cotta au pain d'épices de Dijon, marmelade de fruits de saison

*Parsleyed ham, salad and condiments
Braised Burgundy beef cheeks, mashed potatoes
Gingerbread pannacotta and saison fruits marmalade*

SO BURGUNDY

39 €

Persillé de Bourgogne, petite salade et condiment
Gigotin de volaille fermière, sauce crémée à l'aligoté,
champignons et riz basmati
Pannacotta au pain d'épices de Dijon, marmelade de fruits de saison

*Parsleyed ham, salad and condiments
Farmer poultry gigotin, creamy white wine sauce,
basmati rice and wild mushrooms
Gingerbread pannacotta and saison fruits marmalade*

LE MENU MALIN

12 €

Enfants Kids

Volaille, steak de bœuf haché (FR) ou poisson
avec frites fraîches ou purée
Glace
*Chicken, beef steak(F), or fish with French fries
or mashed potatoes
Ice cream*

LES ENTRÉES

- Les légumes bio du moment en salade aux aromates,
quelques pousses** 15 €
*Seasonal salad of organic vegetables
with sprouts and spices*
- Persillé de Bourgogne, petite salade et condiments** 15 €
Parsleyed ham, salad and condiments
- Les œufs en meurette** 15 €
*Poached eggs in a red wine sauce,
mushrooms and lardons*
- Pâté en croûte du jour** 17 €
Pâté en croute, salad and condiments
- Douze escargots de Bourgogne en caquelon** 18 €
A dozen Burgundy snails with garlic butter
- Foie gras de canard juste salé, poivré,
marmelade de pommes au vin rouge, sirop de Ratafia** 23 €
*Simply salted and peppered duck foie gras, red wine apple,
Ratafia syrup*
- Salade de homard, quelques légumes cuits et crus,
Savagnin et curry** 26 €
*Lobster salad, some cooked and raw seasonal veggies,
Savagnin white wine and curry dressing*

LES PLATS

Risotto selon... <i>Risotto Ask your waiter for today's recipe</i>	19 €
Tartare de bœuf charolais (FR), frites fraîches et mesclun <i>Beef Tartare, fresh French fries and salad</i>	20 €
Truite de région snackée, mêlée de légumes, vinaigrette tiède aux herbes <i>Régional trout just grilled, mixed vegetables, herbal vinaigrette</i>	22 €
Gigotin de volaille fermière, sauce crémée à l'aligoté, champignons et riz basmati <i>Farmer poultry gigotin, creamy white wine sauce, basmati rice and wild mushrooms</i>	22 €
Navarin d'agneau (FR) au vin jaune et curry de Kerala, riz basmati <i>Stewed lamb, curry and white wine sauce, basmati rice</i>	22 €
Noix de joue de bœuf à la Bourguignonne (UE), écrasé de pommes de terre <i>Braised Burgundy beef cheeks, mashed potatoes</i>	22 €
Carré de porc fermier cuit épais, cocotte de légumes <i>Farmer rack of pork, casserole of vegetables</i>	24 €
Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre aux herbes et pâte de citron <i>Cod fish fillet, mashed potatoes with herbs and citrus paste</i>	29 €
L'andouillette AAAAA de chez Thierry (juste la meilleure...) <i>Artisanal sausage made of pigs stomach and spices</i>	29 €
Filet de bœuf charolais (FR), compote d'échalotes et gratin de pomme de terre <i>Filet mignon of beef, stewed shallots and potato gratin</i>	35 €

LES FROMAGES

Faisselle de fromage blanc <i>Creamy white cheese served in faisselle</i>	4 €
L'assiette de fromages <i>This week's selection of cheeses</i>	12 €

LES DESSERTS

Crème brûlée à la vanille Bourbon <i>Crème brûlée with Bourbon vanilla</i>	10 €
Assortiment de glaces et sorbets <i>Assortment of ice creams and sorbets</i>	10 €
Riz au lait à l'anis de Flavigny, coulis de mangue <i>Anised milky rice with mango coulis</i>	10 €
Panna cotta au pain d'épices de Dijon, marmelade de fruits de saison <i>Gingerbread pannacotta and saison fruits marmalade</i>	10 €
Biscuit moelleux au chocolat, glace vanille <i>Chocolate melting heart biscuit and vanilla ice cream</i>	12 €
Méli-mélo de fruits rouges, tuile craquante et glace vanille <i>Red fruits assortment, vanilla ice cream</i>	12 €
Dijonnaise, sorbet cassis, crème de cassis et cassis compotés, chantilly maison et pain d'épices <i>Blackcurrant sorbet, liquor and smashed whipped cream and ginger bread</i>	12 €
Café gourmand, 4 petites douceurs et une guimauve faites Maison <i>Café gourmand, 4 small homemade goodies and marshmallows</i>	12 €

Retrouvez ici la carte des vins





BistrO RestO sur le marché, Dijon

dzenvies.com

