

Le Bistrot des Vignes

1, rue Jean Bologne 75016 Paris

Vin du mois

Panorama Rouge 2023

Sylvain Morey Lubéron

En Magnum

Verre 14 cl 12€ Pot 50cl 36€

Cocktails

Apérol Spritz 20cl	10€
Cocktail Lillet 20cl	10€
Américano 12cl	10€
Kir Royal 12cl	16€

Vin au Verre & Coupe

Champagne Taittinger 12cl	16€
Le Blanc de Martin Bio 14cl	8€
Pouilly Fumé André Dezat 14cl	10€
Le Rouge de Martin 14cl	8€
Côte du Rhône Cairanne 14cl	10€
Côtes de Provence rosé 14cl	9€

Whiskies 4cl

Glenlivet Founder's reserve	12€
Chivas 12 ans	12€
Aberlour 10 ans	14€
Lagavulin 16 ans	14€
Hibiki japonais	19€

Prix nets TTC

Entrées

Salade de haricots verts et copeaux de foie gras

Foie gras de canard français, Panone Pané Vivo +7€
Verre de Rivesaltes ambré hors d'âge 10 €

Tatare de saumon écossais Label rouge

Œuf bio parfait 64°, tombée de trévis, lard, crème de bleu d'Auvergne

Terrine du Quercy tout cochon

Plats

Cabillaud rôti à la peau, risotto au fenouil, crème coco citron

Bar sauvage, brocoli, chou-fleur, mandarine, crème d'agrumes +9€

Pièce de notre boucher Prosper, frites, salade

Cheeseburger du Bistrot au Morbier, frites, salade

Tartare de bœuf français préparé, frites, salade

Suprême de volaille jaune fermière, petits légumes

Carré d'agneau français, polenta crémeuse Marie Louise et jus au thym +9 €

Hors formules

Entrecôte blonde d'aquitaine 12€ /100 gr

Côte de bœuf pour 2 personnes 14€ / 100 gr

Viande française de chez Prosper

Pour toute allergie demandez-nous

Formules du Bistrot

Entrée + Plat	41€
Plat + Dessert	41€
Entrée + Plat + Dessert	51€

Fromages | Desserts

Fromages affinés fromagerie du marché de Passy +2€

Mi-cuit au chocolat Valrhona

Café gourmand du Bistrot +2€

Profiteroles au chocolat chaud Valrhona

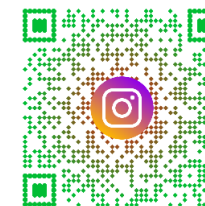
Crumble, prune, mirabelle, figue

Ile flottante aux pralines roses

Glaces et sorbets de « Bac à Glaces » Paris 7

A la Carte...

Entrée 16€ | Plat 29€ | Dessert 14€



Le Bistrot des Vignes

1, rue Jean Bologne 75016 Paris

Wine of the month

Panorama rouge 2023 Lubéron

Sylvain Morey En Magnum

Verre 14 cl 12€ Pot 50 cl 36€

Cocktails

Apéritol Spritz 20cl	10€
Cocktail Lillet 20cl	10€
Américano 12cl	10€
Kir Royal 12cl	16€

Wine and Champagne

Champagne Taittinger 12cl	16€
Le Blanc de Martin Bio 14cl	8€
Pouilly Fumé André Dezat 14cl	10€
Le Rouge de Martin 14cl	8€
Côte du Rhône Cairanne 14cl	10€

Whiskies 4cl

Glenlivet Founder reserve	12€
Chivas 12 years	12€
Aberlour 10 years	14€
Lagavulin 16 years	14€
Hibiki japonais	19€

Starters

Green bean salad with Foie-Gras

French duck Foie-Gras, Pané Vivo, candied onions +7€
Glass of Rivesaltes amber hors d'aes 10 cl 10€

Label Rouge Scottish salmon tartare

Organic perfect egg 64°, sauteed radicchio, bacon, blue cheese cream

Quercy pork terrine

Plats

Roasted codfish, fennel risotto, coconut lemon sauce

Wild sea bass, broccoli, cauliflower, mandarin, citrus cream sauce + 9€

French beef rumsteak, French fries, salad

Cheeseburger with Morbier cheese, French fries, salad

French beef Tartare, French fries, salad

Free range yellow chicken supreme, small vegetables

Roast rack of french lamb, creamy polenta « Marie Louise », thyme unfused jus +9€

Outside of formulas

Prime rib steak for 2 persons 14€/100 gr
Rib steak Blonde d'Aquitaine 12€/100 gr

The bistrot Formulas

Starter + Main course	41€
Main course + Dessert	41€
Starter + Main + Dessert	51€

Cheeses | Desserts

French cheeses selection +2€

Melting chocolate Valrhona

Gourmet coffee (1 espresso with 3 pastries +2€)

Profiteroles with vanilla ice-cream and hot chocolate sauce

Prune, mirabelle plum and fig crumble

Floating island with pink pralines

Ice cream and sherbet

A la Carte...

Starter 16€ | Main 29€ | Dessert 14€

