

# Chez lui

## Pour l'apéro

### Amandes torréfiées & fumées

Roasted and  
smoked almonds N, S  
5

### Olives vertes Nocellara

Nocellara green  
olives, herbs S  
6

**Pain chaud et beurre  
au piment d'Espelette**  
Warm baguette with Espelette  
pepper butter D, G, S  
7.5

## À partager ou non

### Saucisson affiné à la figue noire

Black fig  
Saucisson S  
11

### Brie à la crème mascarpone truffée

Truffled mascarpone  
Brie D, S  
15

**Pain perdu salé, crème épaisse**  
Savoury French toast, thick cream G, D, E, S, F  
Extra: seasonal truffle 9 | Baeri caviar 10g 28  
trout roe 4.5  
13

### Radis, céleri et beurre salé

Radish, celery and  
salted butter D, S, C  
7

### Rillettes de canard, condiments du moment

Duck rillettes with  
seasonal condiments S  
14

## Pour Commencer

### Œuf Mayo à l'estragon

Tarragon deviled eggs,  
black garlic E, MU, S  
12

### Carpaccio de bar aux agrumes

Citrus sea bass  
carpaccio F, S  
18

**Kale grillé mariné**  
Kale salad, pomegranate seeds,  
almonds, parmesan and orange  
vinaigrette D, E, F, MU, N, S  
14

### Cœur de laitue, fines herbes

Classic French lettuce  
heart salad, mustard  
vinaigrette F, MU, S  
10

**Artichauts violets frits**  
Fried purple artichokes,  
celery pesto, trout roe vinaigrette  
C, D, F, N, S  
19

**Soufflé à l'Emmental**  
Emmental cheese soufflé G, D, E  
Extra: seasonal truffle 9  
Baeri caviar 10g 28  
16

### Quinoa toasté, endive, fines herbes

Toasted quinoa, endive  
salad, fine herbs C, S  
Extra: ½ avocado 4.5  
13

**Tartare de bœuf au couteau**  
The authentic hand-cut beef tartare  
Available as main with fries E, F, MU, S  
19 / 28

**Haricots verts**  
Green beans, radish, hazelnuts, pickled  
wild mushrooms E, MU, N, S  
18

## Les Incontournables

**Soupe à l'oignon**  
Onion soup D, G, MU, S  
12.5

**Ravioles del Plin au Castelmagno, truffe de saison**  
Castelmagno del Plin raviolis, with seasonal truffle D, G, E, S  
38

## Le Coin du Boucher

**Poulet rôti**  
Roasted half/whole chicken,  
baked potatoes in jus  
27/54

**Escalopines de veau au citron**  
Tender veal escalopes, cashews,  
capers and citrus sauce D, N, S  
29

**Onglet de boeuf au poivre**  
Peppercorn crusted hanger steak, brandy sauce D, MU, S  
Extra: Pan-seared foie gras 10 | seasonal truffle 9  
33

## Le Retour de Pêche

**Les crevettes rôties**  
Tiger prawns, lemon and Espelette pepper,  
grilled leeks and sautéed clams D, MO, CS, S  
26

**Goujonettes de lieu**  
Fish fritters, tangy  
tartare sauce and fries D, E, F, G, MU, S  
20

**Filet de cabillaud vapeur**  
Steamed cod fillet, lime beurre blanc C, D, F, S  
Extra: Baeri caviar 10g 28  
28

## Les Garnitures

**Riz pilaf parfumé**  
Spiced roasted rice C, D  
9

**Purée de pomme de terre**  
Mashed potatoes with brown butter D, G  
9

**Frites authentiques**  
Authentic French fries G, F  
8

**Broccoletti caramélisés  
aux aromates**  
Caramelised broccolini with herbs  
11

**Choux de Bruxelles sautés,  
guanciale croustillant**  
Sautéed Brussels sprouts D, S  
10

**Gratin Dauphinois**  
Creamy potato gratin,  
Gruyère cheese D, E, G  
12

*Chef Corporate: Rocco Seminara & Manon Santini*  
*Chef Exécutif: Pablo Segovia*



Follow us  
@chezluibistrot

C - CELERY | CS - CRUSTACEANS | D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | F - FISH |  
MO - MOLLUSCS | MU - MUSTARD | P - PEANUTS | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | S - SULPHITES

Please note: Discretionary service charge of 12.5% will be added to your bill