

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
10

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
10

Pour Commencer

Œuf Mayo à l'estragon

Tarragon deviled eggs,
black garlic E, MU, S
19

Carpaccio de bar aux agrumes

Citrus sea bass
carpaccio F, S
17

Kale grillé mariné
Kale salad, pomegranate seeds,
almonds, parmesan and orange
vinaigrette D, E, F, MU, N, S
10

Cœur de laitue, fines herbes

Classic French lettuce
heart salad, mustard
vinaigrette F, MU, S
9

**Betteraves rôties,
mignonette à la pomme verte**
Roasted beetroots, mignonette
sauce with green apple D, S, N, F
16

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

**Salade d'endives, bleu
d'Auvergne, noix de pécan**
Chicory salad, blue cheese, pecans
with honey dressing D, MU, N, S
14

**Vol au vent aux
champignons**
Mushroom vol
au vent D, E, G, MU, S
14

Tartare de bœuf au couteau
The authentic
hand-cut beef tartare
Available as main with fries E, F, MU, S
17 / 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
28

Bavette de bœuf au poivre
Peppercorn crusted flank steak, brandy sauce D, MU, S
Extra: Pan-seared foie gras 15 | seasonal truffle 9
31

Le Retour de Pêche

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

Lotte façon Bouillabaisse
Monkfish fillet, bouillabaisse sauce,
mussels and potatoes C, D, E, F, MO, S
26

Saint-Pierre en papillote, orange sanguine
John Dory baked in parchment paper
with blood orange and fennel D, F, S
24

Les Garnitures

Riz pilaf parfumé
Spiced roasted rice C, D
8

**Carottes glacées
au miel**
Honey glazed carrots D, S
8

Gratin aux épinards
Spinach gratin E, D, G, S
12

Purée de pomme de terre
Mashed potatoes with
brown butter D, G
8

Frites authentiques
Authentic French fries G, F
8

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