



LE BISTROT  
LA SCENE PAR STEPHANIE LE QUELLEC

**Débuter...**

- Lomo Iberique 18€  
Pâté-croute DLQ cochon et foie gras 19€  
Noix de Saint jacques à cru, marinées à l'huile d'argan et citron 24€  
Betterave rôtie au poivre vert, fines feuilles de mâche 16€  
Œuf cocotte gratiné aux champignons, muscade 18€

**Plats**

- Noix de Coquille Saint-Jacques snackées, lentilles truffées, nage mousseuse des bardes 45€  
Dos de cabillaud vapeur, beurre blanc miso, épinards 32€  
Contre filet maturé « Noire de Baltique », Trois poivres, Pommes paille 49€  
Poule au pot, sauce crémeuse, petits légumes, riz 32€

**Desserts**

- Comté affiné, mesclun 14€  
Paris-Brest MAM 16€  
Riz au lait, caramel et riz soufflé croustillant 16€

**Vins & Boissons**

- Charles Heidsieck - Brut Réserve 120€/23€ 75cl/12cl  
Touraine « Les Roses du Clos » - X.Frissant 2019 60€/13€  
Côtes de Provence « Whispering Angel » - Caves d'Esclans 2020 65€/13€  
Coca-cola(33cl), Orangina(25cl) 6€  
Expresso, décaféiné 5€

**MENU DE LA SEMAINE**

Menu 49€

Entrée | Plat | Dessert 17€ | 27€ | 13€

Velouté de butternut,  
crème fumée au foin, croûtons

Quenelle de bar,  
sauce Nantua, riz blanc

-

Fines tranches d'ananas au citron vert,  
glace vanille

