

# Bistrot Saint-Clair

## MENU DE SAISON

### ENTRÉES

- ASSIETTE DE 6 HUÎTRES N°2** 14€  
DE CHEZ FRANCK JACOB  
6-oysters n°2
- TERRINE DE CAMPAGNE MAISON,** 16€  
**CHUTNEY POIRE**  
Home-made terrine, pear chutney
- SAINT JACQUES, SAUCISSE DE** 18€  
**MORTEAU, CRÈME DE LENTILLES**  
Scallops, Morteau sausage, lentil cream
- OEUF PARFAIT, MOUSSELINE CHOU-** 16€  
**FLEUR ET GINGEMBRE, JUS DE VIANDE**  
Œuf parfait, cauliflower and ginger  
mouseline, meat juice

### PLATS

- POIRE BOVINE, SAUCE AU POIVRE,** 26€  
**LÉGUMES DU MOMENT**  
Beef round, pepper sauce, vegetables
- RETOUR DE CRIÉE, MOUSSELINE DE** 28€  
**CÉLERI, SAUCE CHORIZO**  
Fish of the day, celery mousseline,  
chorizo sauce
- FILET DE POULET, ÉTUVÉE DE CHOUX** 26€  
**VERT, SAUCE CAMEMBERT**  
Chicken fillet, stewed green cabbage,  
camembert sauce

5 FROMAGES À PARTAGER / 5 cheeses to share 18€

MARIEZ LE AVEC UN DIGESTIF (3CL) / To pair with a liqueur

### DESSERTS

- TARTE TATIN, CRÈME CRUE DE** 10€  
**CHEZ BAPTISTE**  
Tarte Tatin, raw cream  
& Double Jus 30&40 - 5€
- CROQUANT CHOCOLAT CAFÉ** 10€  
Chocolate & coffee almond biscuit  
& Rhum Fumé Boucan d'Enfer - 5€
- CRÈME BRÛLÉE AU 30&40** 10€  
30&40 crème brûlée  
& D.O.M Bénédicte - 5€
- PAVLOVA AGRUMES, THÉ MATCHA** 10€  
Citrus & matcha tea pavlova  
& Umeshu Wakaze - 5€

## MENU ENFANT

POUR LES MOINS DE 12 ANS  
Entrée/Plat ou Plat/Dessert  
15€

Up to 12 years  
Starter/Main Course or Main  
Course/Dessert

POUR LES PLUS DE 12 ANS  
Entrée/Plat/Dessert  
25€

Over 12 years  
Starter/Main Course/Dessert

