

# LE 45<sup>E</sup>

BISTROT GOURMAND

## La carte

### ENTRÉES 15€

#### **Galantine de volaille**

Sauce gribiche twistée à l'estragon et baguettine toastée

#### **Crevettes sauvages juste cuites,**

Vermicelle de riz et vinaigrette parfumée à la coriandre, mangue fraîche et kiwi

#### **Velouté de cresson**

Espuma au chèvre frais et noisettes torréfiées

### PLATS 24€

#### **Dos de cabillaud rôti au beurre**

Endive fondante, sauce carbonara et pancetta grillée

#### **Paleron de boeuf braisé,**

Sauce au vin rouge et rigatonis aux champignons

#### **L'oignon dans tous ses états**

Compotée fondante, consommé parfumé, feuilletage croustillant et crème de feta

### DESSERTS 12€

#### **L'ardoise de fromages**

(Sélection de fromages affinés)

#### **Le Baba au rhum du 45ème**

Crème chantilly à la vanille

#### **Notre version de la barre chocolatée**

Biscuit feuillantine, crème chocolat caramel Valrhona, sorbet cacao

#### **L'orange et le thym**

Financier aux épices et crémeux à l'orange, crumble au poivre et crème glacée au thym

**ENTRÉE / PLAT / DESSERT 40€**

Prix nets en euro, taxes et service compris.

Le restaurant Chabran ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent à vous fournir l'origine de toutes leurs viandes.  
Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.

# LE 45<sup>E</sup>

BISTROT GOURMAND

## Les menus

### MENU TAPAS 50€

**Crevettes sauvages juste cuites,**

Vermicelle de riz et vinaigrette parfumée à la coriandre, mangue fraîche et kiwi

**Galantine de volaille**

Sauce gribiche twistée à l'estragon et baguettine toastée

**Dos de cabillaud rôti au beurre**

Endive fondante, sauce carbonara et pancetta grillée

**Paleron de boeuf braisé,**

Sauce au vin rouge et rigatonis aux champignons

**Le Saint Marcellin**

Nem croustillant, confiture d'abricots

**Notre version de la barre chocolatée**

Biscuit feuillantine, crème chocolat caramel Valrhona, sorbet cacao

### MENU COUP DE COEUR 79€

**Carpaccio de bar**

Vinaigrette au ponzu et au sésame, cébettes glacées

**Pavé de maigre à la plancha**

Servi comme une bouillabaisse et croûton à la rouille

**Quasi de veau cuit doucement,**

Déclinaison d'artichauts, jus de cuisson

**Fromage**

Comme une tartine de chèvre et miel

**La framboise et le chocolat**

Biscuit viennois et mousse chocolatée, coeur framboise et sorbet hibiscus

MENUS RECOMMANDÉS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Prix nets en euro, taxes et service compris.

Le restaurant Chabran ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent à vous fournir l'origine de toutes leurs viandes.  
Si vous souffrez d'une allergie ou d'intolérance alimentaire, merci de le faire savoir à un membre de l'équipe lors de votre commande.