



**LA MAISON FRANÇAISE  
RESTAURANT**

CHEF SIMON HANQUIER

# LA CARTE BISTROT DU MIDI

PLAT - 22€

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT - 30€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 36€

## ENTRÉES

**BOUDIN BLANC AU CIDRE, POMME CONFITE  
& PAIN CAMPAGNARD GRILLÉ AU BEURRE SALÉ**

*WHITE PUDDING WITH CIDER. CANDIED APPLE & BREAD TOASTED WITH SALTED BUTTER*

**GAMBAS EN CHEVEUX D'ANGE, AVOCAT ET CRUDITÉS, HUILE DE SUMAC**

*PRAWNS IN VERMICELLI. AVOCADO AND RAW VEGETABLES. SUMAC OIL*



**VELOUTÉ DUBARRY, CHOUX CROUSTILLANT, ESPUMA DE YAOURT**

*DUBARRY VELOUTÉ. CRISPY CABBAGE. YOGURT ESPUMA*

sans gluten sur demande

---

## PLATS



**MAGRET DE CANARD, BETTERAVE, RAISIN NOIR  
& JUS COMME UN VIN CHAUD**

*DUCK BREAST. BEETROOT. BLACK GRAPE & JUICE LIKE A MULD WINE*

**BLANQUETTE DE POISSON, FENOUIL, CITRON CONFIT ET PETIT RIZ PILAF**

*FISH BLANQUETTE. FENNEL. CANDIED LEMON AND PILAF RICE*

sans gluten sur demande



**BEIGNET D'HALLOUMI, MILLEFEUILLE DE CAROTTES AU BEURRE DE  
CACAHUËTES, JUS DE CAROTTES CORSÉ**

*HALLOUMI BEIGNET. CARROT MILLEFEUILLE WITH PEANUT BUTTER. CARROT JUICE*

---

Option végétarienne/ vegetarian option

Option sans gluten/ gluten free option  
Pain sans gluten sur demande/ Gluten-free bread on request

Les viandes sont d'origine France

# LA CARTE BISTROT DU MIDI

## DESSERTS



**LE PETIT CHÈVRE DE LA RÉGION, FILET D'HUILE D'OLIVE**

*GOAT CHEESE from south of France, olive oil*



**LA CRÈME BRÛLÉE AUX MARRONS**

*CHESTNUT CRÈME BRULÉE*

**LA TARTELETTE CLÉMENTINE & CHOCOLAT**

*CLEMENTINE & CHOCOLATE TARTELET*

**CAFÉ OU THÉ & DOUCEURS**

*COFFEE OR TEA  
WITH SWEETS*

**MENU ENFANT / KIDS MENU 16€**

**MAC & CHEESE ! MACARONI ET CHEDDAR CRÉMEUX**

*MACARONI AND CREAMY CHEDDAR*

*ou*

**LE CROQUE MONSIEUR DE LA MAISON**

*THE HOUSE CROQUE MONSIEUR*

*et*

**FONDANT AU CHOCOLAT LE BAULOIS OU DESSERT AU CHOIX**

*LE BAULOIS CHOCOLATE FONDANT OR CHOICE OF DESSERT*

# LA CARTE DU SOIR

## À PARTAGER / TO SHARE



**FOCACCIA ROQUEFORT & POIRE - 10€**

*Pear & roquefort Focaccia*

**ACCRAS DE SARDINES - 8€**

*Sardine accras*



**PANISSES AÏOLI - 8€**

*Panisses & aioli*

**CUBE DE FOIE GRAS MI-CUIT & GELÉE DE CIDRE - 14€**

*Squares of Foie gras & cider jelly*

**ASSORTIMENT À PARTAGER - 35€**

*Mixed assortment*

**CAVIAR OSCIÈTRE PÉTROSSIAN, BLINIS & CRÈME ÉPAISSE**

30g - 108€ | 50g - 166€

**TARAMA ET CROUSTISSIAN AU SEIGLE - 15€**

*Tarama with Croustissian (rye biscotti)*

**SAUMON FUMÉ ET BLINIS - 18€**

*Smoked salmon and Blinis*



**MENU 70€ | Entrée - Plat - Dessert**

## ENTRÉES



**COURGE - FOIE GRAS - SAPIN - 26€**

*Velouté de courge, espuma de foie gras, foie gras poêlé, huile essentielle de sapin*

*PUMPKIN VELOUTÉ, FOIE GRAS ESPUMA, PAN-FRIED FOIE GRAS, PINE ESSENTIAL OIL*



**L'OEUF PARFAIT AU ST NECTAIRE - 23€**

*Crème de panais fumée au foin, sauce mornay au St Nectaire*

*THE PERFECT EGG WITH ST NECTAIRE*

*sans gluten sur demande*

**LES HUITRES EN 2 FAÇONS - 24€**

*Huitres Marenne d'Oléron et dashi poire et concombre*

*MARENNE D'OLÉRON OYSTERS AND PEAR AND CUCUMBER DASHI*



**LISETTE MARQUÉE À LA FLAMME - RAISINS & ORGEAT - 24€**

*et topinambour en déclinaisons*

*FLAME MAQUEREL - GRAPES & ORGEAT*

# LA CARTE DU SOIR

## PLATS



### LES SAINT JACQUES FAÇON CARBONARA - 36€

Tagliatelles de céleri au pécorino, lard de Colonata et sauce poulette

*CARBONARA-STYLE SCALLOPS, CELERY TAGLIATELLE, PECORINO, COLONATA BACON AND POULETTE SAUCE*



### RAVIOLI - CÈPES - COING - 34€

Ravioli farcis "Champignons & Ricotta"

Coing en déclinaisons, Cèpes, Noisettes torréfiées minute

*RAVIOLI STUFFED WITH MUSHROOMS & RICOTTA, QUINCE, PORCINI MUSHROOMS, ROASTED HAZELNUTS*

### LE COQUELET FARCI - 36€

Farce fine de volaille, duxelle de champignons et feuilles de choux, pomme Pont neuf, ketchup persil, ail

*STUFFED COCKET - POULTRY STUFFING, MUSHROOM DUXELLE AND CABBAGE LEAVES, PONT NEUF POTATOE, PARSLEY KETCHUP, GARLIC*

### ST PIERRE EN CROUTE DE COURGE - 36€

Butternut, poêlée de châtaignes et sauce hollandaise

*ST PIERRE IN A SQUASH CRUST, BUTTERNUT, FRIED CHESTNUTS & SAUCE HOLLANDAISE*

sans gluten sur demande

---

## DESSERTS

### CROUSTILLANT COURGE - ORANGE - CACAHUÈTES - 15€

Sorbet courge & 4 épices, tuile au sirop d'érable, cacahuètes, courge confite à l'orange

*CRISPY TUILE SQUASH - ORANGE - PEANUTS*

### LA NOIX DE COCO EN TROMPE L'OEIL - 16€

Coque en chocolat, crémeux coconut, ganache chocolat blanc, gel agrume et nuage vanille

*CHOCOLATE SHELL, COCONUT CREAM, WHITE CHOCOLATE GANACHE, CITRUS GEL, BISCUIT AND VANILLA CLOUD*

sans gluten sur demande



### LA PAVLOVA KAKI & MARJOLAINE - 15€

*PAVLOVA KAKI & MARJOLAIN*

### SÉLECTION DE FROMAGES - 15€

Fromagerie Lemarié - Aix en Provence

*Cheese selection*