

Le

b p
d



Cuisine française traditionnelle

Ouvert du lundi au vendredi
de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30
et le Samedi soir.

Téléphone : 01.45.55.80.75.

Le Bistrot du Palais, 34 rue de Bourgogne, 75007.

www.lebistrotdupalais.com

Un jeune bistrot parisien au centre du quartier des ministères vous ouvre ses portes du lundi au vendredi et le samedi soir. A deux pas de l'assemblée nationale, Mathieu Dacheville, formé à l'Auberge Bresane et ancien Directeur du Chalet de l'Oasis ainsi que son chef Alexandre Célèrier, ancien stagiaire de Pierre Hermé, chef de partie de la Tour d'Argent et chef de cuisine à l'ambassade de France au Luxembourg vous offre une cuisine traditionnelle française de saison aux notes du sud ouest avec une sélection de vins étudiée mais abordable. Une ambiance intimiste, un décor rive gauche aux allures de titi parisien et une cuisine gourmande voilà ce que vous propose le Bistrot du Palais.

Une envie de dîner entre amis ou un évènement à célébrer, la salle à l'étage peut être privatisée...

Sans oublier la Formule déjeuner à 15 €.
Entrée-Plat ou Plat-Déssert.

Le Foie gras du chef au Montbazillac est à vendre sur commande.
60 € les 500g.

Le Bistrot du Palais
34 rue de Bourgogne. Paris, 7ème
Réservation : 01.45.55.80.75 / 06.69.41.11.95

Le bp d MENU

Les entrées

Velouté de légumes du jour	7,5 €
Tartare de saumon à l'huile d'olives et au citron vert	8 €
Terrine maison aux fines herbes	7,5 €
Salade tiède de mini légumes	8,5 €
Tempuras de gambas au basilic	8,5 €
Foie gras du chef au Loupiac, chutney de pommes	*12 €
Poêlée de chipirons à la Basquaise	8,5 €
Œuf cocotte à la crème de morilles	8 €
Croutons de chèvre chaud, poêlée de pousses d'épinards	8 €
Boudin blanc, crème de châtaignes	8 €

Les plats

Cœur de rumsteack du Limousin, sauce au poivre vert	18 €
Magret de canard Corrèzien aux airelles	18 €
Escalope de foie de veau d'Axuria au vinaigre de Banyuls	18,5 €
Médaille de veau des pays Basques crème de morilles	19 €
Pavé de cerf français sauce Chseur	18,5 €

Selle d'agneau du Lot au miel et au rosin	19 €
Papillote de poulet fermier des Landes aux aromates	18 €
Tronçon de turbot de pêche, jus au thym	23 €
Coquilles Saint Jacques d'Erquy crème de chorizo	18,5 €
Dos de cabillaud à la normande	17,5 €

Les fromages

Sélection de fromages fermiers	8 €
Fromage de brebis, confiture de griottes	7 €

Nos desserts maison

Crème brûlée à la vanille Bourbon	7,5 €
Moelleux au chocolat noir, coulis de mangue (10 mins)	8,5 €
Croustillant de bananes au chocolat chaud	8 €
Nougat glacé au pain d'épice	8 €
Sablé breton, crème de citron et glace violette	8,5 €
Assortiment de glaces et sorbets. (La boule)	2,5 €
Clafoutis aux pommes, glace confiture de lait	7,5 €
Mille feuilles aux fruits exotiques	8,5 €

Formule déjeuner à l'ardoise : 15 €
Entrée + plats ou plat + dessert



Carte des Vins

Bordeaux

Chapelle de Brivazac Bordeaux Supérieur	21 €	2005
Ch. Peybonhomme, Cote de Blaye, Cru Bourgeois	25 €	2007
Ramage la Bâtisse Haut Médoc, Cru Bourgeois	30 €	2001
Grave, Château d'Ardennes	38 €	2001
La Croix St Estèphe, Saint Estèphe	46 €	2005
Pavillon de Poyferré, St Julien	51 €	2006

Bourgogne / Beaujolais

Moulins à Vent, Domaine Rottiers	23 €	2007
Hte cote de Beaune, Domaine Bouley	36 €	2005
Savigny les Beaune, Arnoux	42 €	2006
Santenay, Clos de Malte, Louis Jadot	52 €	2003
Pommard, La Chanière, Domaine Maillard	61 €	2004
Clos Vougeot Grand Cru, Tortochot	125 €	2000

Cote du Rhône / Vins du sud

Saumur, Château Fouquet, Filliatreau	22 €	2008
Faugères, Château Chenaie	24 €	2006
Cote du Roussillon, Walden	25 €	2007
Pic St Loup, Château Lascaux	26 €	2007
Cote du Rhône les Forots, J.L Colombo	29 €	2006
Vacqueyras, Domaine des Genets, Delas	33 €	2008
Crozes-Hermitage, Le Colombier	36 €	2008
Saint Joseph, Les Challeys, Delas	38 €	2007

Vins Blanc

Chardonnay du Pays d'Oc, Orchys	20 €	2007
Bordeaux aoc, Château Gattonnet	23 €	2008
Bourgogne Aligoté aoc, Bourgeot	24 €	2007
Petit Chablis, Olivier Savary	30 €	2008
Saint Joseph, Delas	36 €	2008
Sancerre aoc, Domaine Auchere	34 €	2007
Pouilly loché, Louis Jadot	35 €	2006
Rully aoc, Les Chauchoux	39 €	2007

Champagne

Nicolas Feuillatte	50 €
Deutz	75 €



Le
b
p
d



Le
b
p
d



[Click here to view 360° Interactive panorama]

Le
b
p
d



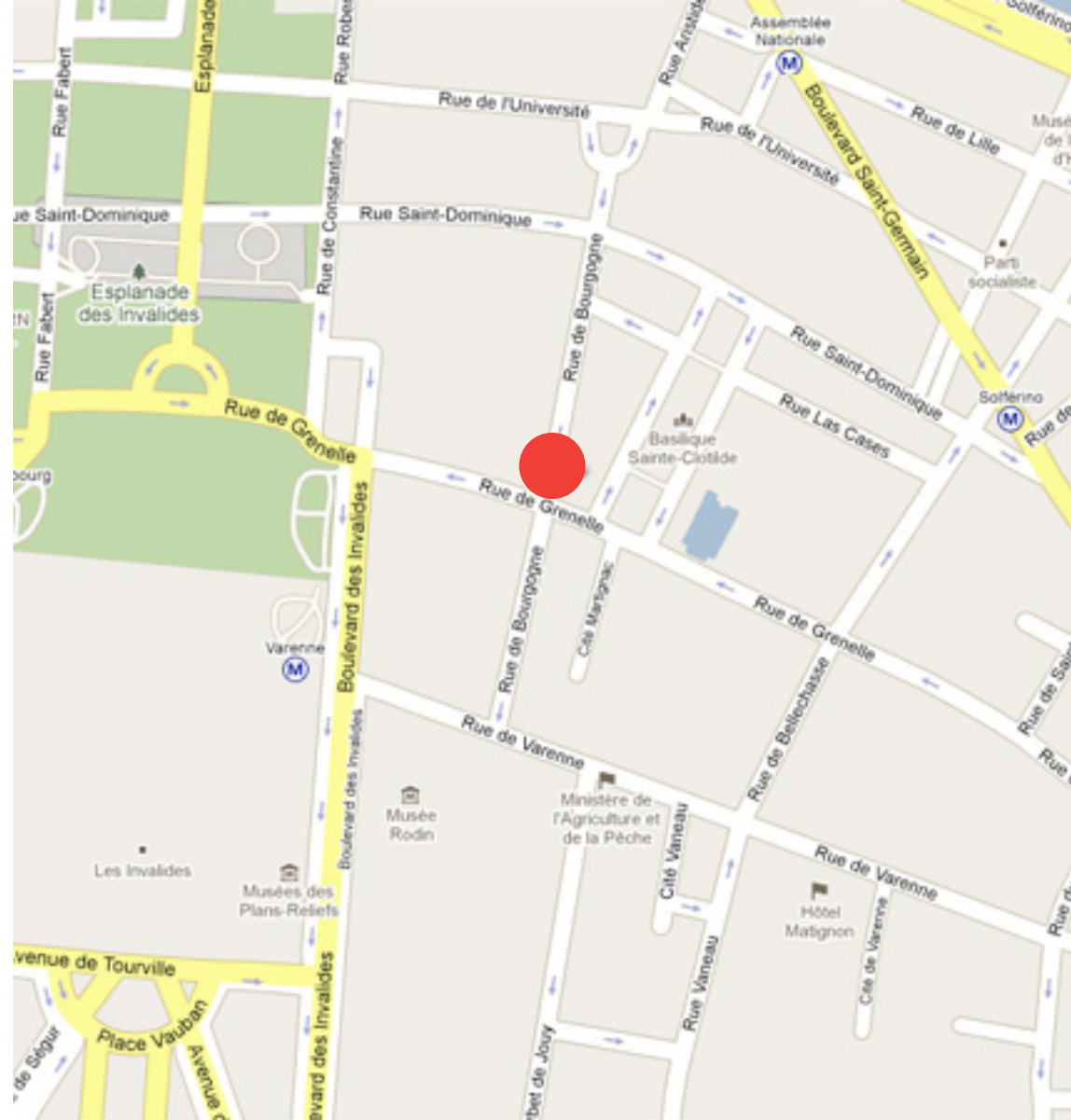
[Click here to view 360° Interactive panorama]



Le Bistrot du Palais

34, rue de Bourgogne
75007 Paris, France
Tel: +33 (0)1 45 55 80 75

e.mail: contact@lebistrotdupalais.com
Web: <http://www.lebistrotdupalais.com/>



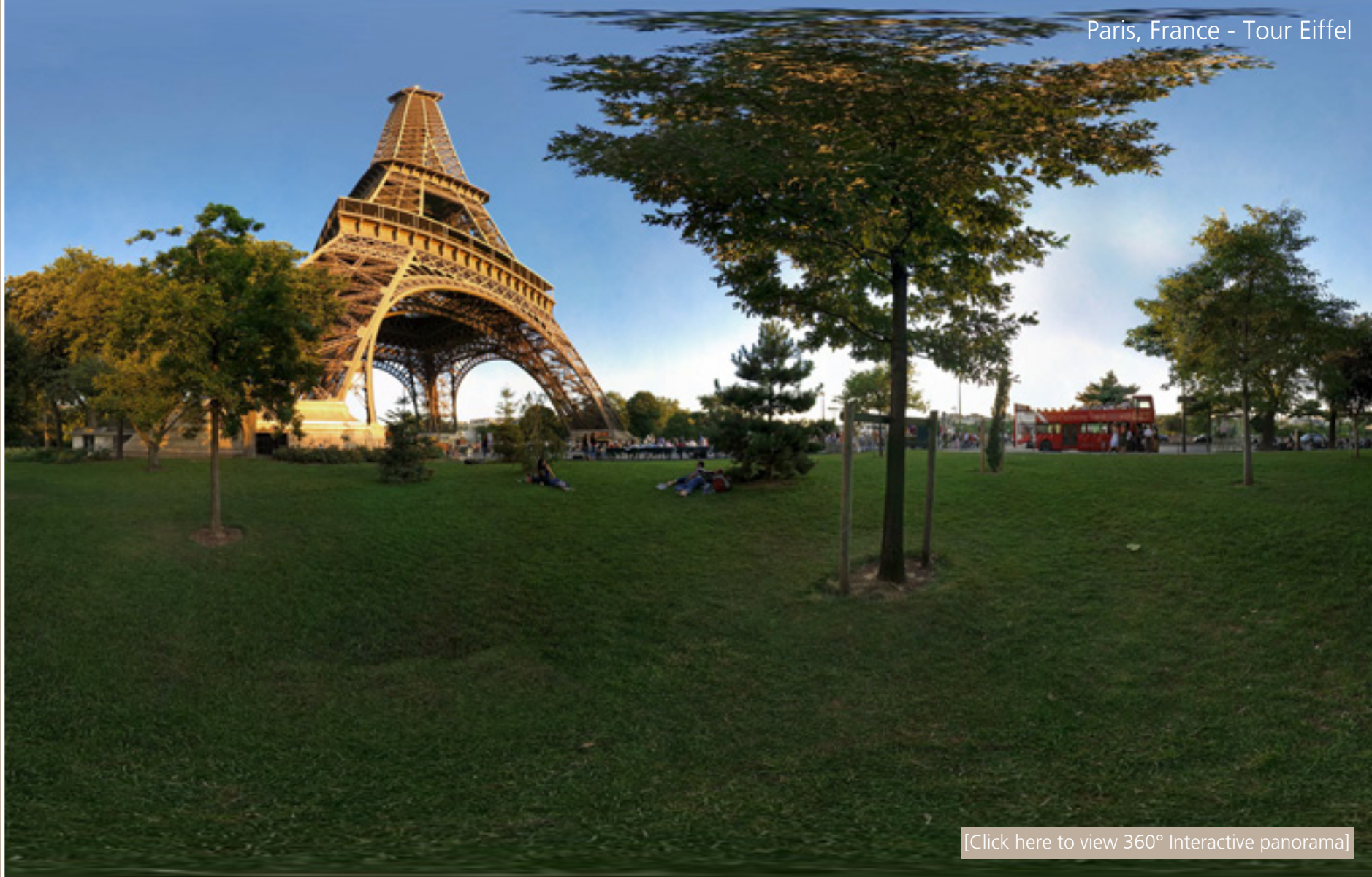
Le
b
p
d



Le
b
p
d



Le
b
p
d



Le

b p
d