



Entrées Starters

Consommé de Bœuf aux légumes d'Antan, beurre Bordier à la truffe, os à Moelle et foie gras de canard poêlé.

Beef consommé with antique vegetables, Bordier truffle butter, bone marrow and pan-fried duck foie gras

18€

Beignets d'escargots au beurre Bordier à l'ail des ours, crépiaux de sarrasin à l'oseille, pancetta et cèpes.

Snail fritters with wild garlic Bordier butter, buckwheat crepes with sorrel, pancetta and porcini mushrooms

18€

Terrine de foie gras de canard, chutney de figues et oignons de Roscoff

Duck foie gras terrine with fig and Roscoff onions chutney

18€

Noix de Saint-Jacques au sésame noir, embeurrée de choux au beurre Bordier au sel fumé, bouillon de poule aux noix de cajou et shitaké.

Scallops with black sesame seeds. Buttered cabbage with smoked salt Bordier butter, chicken stock with cashew nuts and shitaké

18€

Ardoise de charcuteries et fromages de Jean-Yves Bordier

Jean-Yves Bordier's selection of charcuterie and cheeses

25€



Plats Main course

Rognons de veau cuit en paquet, gnocchi de pomme de terre, tatin d'échalote caramel d'épices, beurre Bordier au piment d'Espelette, jus de veau au porto et raifort.

Veal kidneys cooked in a packet, potato gnocchi, shallot tatin with spiced caramel, Bordier butter with Espelette chilli, veal jus with porto and horseradish.

24€

Déclinaison de l'agneau de pré-salé, grenailles confites au beurre Bordier au piment d'Espelette, caviar d'aubergine

Mont St Michel' lamb, potatoes with Espelette pepper butter, eggplant

39€

Barbue aux cacahuètes grillés, poireaux et shitakés, émulsion au lait de coco et curry vert et beurre Bordier à l'huile d'olive citronnée.

Barbue with grilled peanuts, leeks and shitakés, coconut milk and green curry emulsion and Bordier butter with lemon olive oil.

26€

Tournedos de Sole Meunière, endive et poivron confit, pousses d'épinards, jus de volaille au beurre noisette et Câpres de Sicile

Tournedos of Sole Meunière, endive and candied pepper, spinach shoots, poultry jus with hazelnut butter and Sicilian capers

36€



Desserts Desserts

Chariot de fromages affinés dans nos caves

Cart of cave-aged cheeses

18€

Choco-Mousse Guanaja, mandarine au sucre glace au café Corsaire et fève de Tonka, tuile au beurre Bordier chocolat.

Choco-Mousse Guanaja, mandarin with Corsaire coffee and Tonka bean icing sugar, Bordier chocolate butter tuile

16€

Macaron à la noix de coco, banane, rhum et citron vert, sauce caramel au beurre Bordier demi-sel

Macaron Coconut, banana, rum and lime macaroon, caramel sauce with semi-salted Bordier butter

16€

Crêpe soufflée à l'orange, glace à la confiture de lait

Orange soufflé crepe with milk jam ice cream

16€

Paris-Brest revisité à la pistache de Sicile, glace au beurre à l'huile d'olive citronnée

Paris-Brest cake with Sicily pistachio, olive oil and lemon butter ice cream

16€

Menu du Jour à l'ardoise *Today's specials*

Entrée + Plat ou Plat + Dessert *Starter + Main or Main + Desserts*

26€

Entrée + Plat + Dessert *Starter + Main + Desserts*

32€



Déclinaison de la St-Jacques au beurre Bordier

56 €/pers.

En Carpaccio, crumble au beurre Bordier à la vanille de Madagascar,
chutney de mangue et crème d'avocat

*In Carpaccio, crumble with Madagascar vanilla Bordier butter, mango chutney and
avocado cream*

Cuite dans sa coquille, beurre Bordier à la truffe, fondue de poireaux et panais

Cooked in its shell, Bordier truffle butter, leek and parsnip fondue

Vol au vent de salpicon de St-Jacques, châtaigne et cacahuète au beurre Bordier
aux oignons de Roscoff, crème de potimarron

*Vol au vent of scallop salpicon, chestnut and peanut in Roscoff onions Bordier butter,
red kuri squash cream*

St-Jacques rôties au beurre Bordier au chocolat, galette de Sarrasin et shitaké,
émulsion au lait de coco et curry vert

*Roasted scallops with chocolate Bordier butter, buckwheat and shitake biscuit,
coconut milk and green curry emulsion*

**L'équipe du Bistro « Autour du Beurre » et La Maison BORDIER
vous souhaitent un bon appétit !**

Carte réalisée par notre Chef Steve Delamaire