

Bistro
MILLESIME

 **SUIVEZ-NOUS !** Follow us !
@bistromillesime

36-38 Rue du Moulin - 92170 Vanves
01 46 48 55 55

Bistro
MILLESIME

CARTE RESTAURANT

Food Menu

Le chef Louis José Bangard ainsi que toute l'équipe du Bistro Millésime vous souhaite un excellent moment.

Chef Louis José Bangard and the Bistro Millésime team wish you a wonderful time.

ENTRÉES STARTERS

- Ravioles fondantes aux fromages et champignons, lamelles de Crève-Cœur affiné**  12
Melt-in-the-mouth cheese and mushroom ravioli, slices of aged Crève-Cœur cheese
- Cannelloni de saumon fumé, crème de Philadelphia et perles d'œuf noir** 14
Smoked salmon cannelloni, Philadelphia cream and black egg pearls
- Œuf frit croustillant, fricassée de champignons & chips de jambon Serrano** 12
Crispy fried egg, mushroom fricassée & Serrano ham crisps
- Gratinée à l'oignon, façon traditionnelle, gratinée à cœur**  10
Traditional French onion soup, gratinated to the core
- Velouté du moment, selon l'inspiration du chef et les produits de saison**  9
Seasonal creamy soup, inspired by the chef's creativity

POISSONS FISH

- Cabillaud poêlé, déclinaison de choux-fleurs, sauce safran** 26
Pan-seared cod, cauliflower variations, saffron sauce
- Noix de Saint-Jacques snackées, épeautre façon biryani, sauce citronnelle & gingembre** 29
Seared scallops, biryani-style spelt, lemongrass & ginger sauce
- Filet de dorade, dés de patate douce & butternut rôtie, beurre blanc au yuzu** 24
Sea bream fillet, roasted sweet potato and butternut squash cubes, yuzu beurre blanc

VIANDES MEATS

- Parmentier de canard confit, persil plat & jus réduit, accompagné d'une salade fraîche** 24
Duck confit Parmentier, flat-leaf parsley & reduced jus, served with a fresh salad
- Paleron de bœuf braisé, purée de patate douce & oignons grelots glacés** 26
Braised beef chuck, sweet potato purée & glazed pearl onions
- Filet de bœuf poêlé, pommes grenailles, pleurotes sautées & sauce bordelaise** 35
Pan-seared beef tenderloin, baby potatoes, sautéed oyster mushrooms & Bordelaise sauce
- Poitrine de volaille en cuisson douce, légumes d'antan au jus brun** 25
Slow-cooked chicken breast, heirloom vegetables & rich jus
- Ramen tonkatsu, porc croustillant, spaghetti à l'ail noir & eryngii** 23
Tonkatsu ramen, crispy pork, black garlic spaghetti & eryngii mushrooms

MENU ENFANT KIDS MENU

- Disponible sur demande (jusqu'à 12 ans)** 15
Available on request (up to 12 years old)

PLATS VEGGIE VEGGIE DISHES

- Ravioles fondantes aux fromages et champignons, lamelles de Crève-Cœur affiné**  22
Melt-in-the-mouth cheese and mushroom ravioli, slices of aged Crève-Cœur cheese
- La Recette Rebelle**  **BONS&VIVANTS** 22
Curry de légumes & steak de Portobello
The Rebel Recipe : vegetable curry and Portobello steak

SNACKING

- Planches : fromages, charcuterie ou mixte** 18
Board : cheese, charcuterie or mixed
- Salade César au poulet**  19
Chicken Caesar salad
- Salade César veggie**   19
Veggie Caesar salad
- Club poulet du bistro**  **frites** 21
Bistro chicken club sandwich, fries
- Croque Millesime du chef**  **frites** 21
Signature Croque-monsieur by the Chef, fries
- Burger au Crève-Cœur**  **frites** 21
Crève-Cœur cheeseburger, fries
- Omelette au choix (champignons, fromage, jambon), salade**  17
Omelet of your choice (mushrooms, cheese, ham), salad
- Frites**  4
Fries
- Petit bol de salade verte**  3
Small green salad bowl



DESSERTS

- Assiette de fromages d'Île-de-France, sélection du moment** 10
Île-de-France cheese platter, seasonal selection
- Crème brûlée à la vanille Bourbon** 10
Bourbon vanilla crème brûlée
- Tarte au chocolat intense, croustillant praliné & noisettes caramélisées** 11
Rich chocolate tart, praline crunch & caramelized hazelnuts
- Tarte Tatin, crème fraîche** 10
Tarte Tatin, fresh cream
- Brioche perdue, poires caramélisées & glace au caramel beurre salé** 12
French toast brioche, caramelized pears & salted caramel ice cream
- Café gourmand** 10
Gourmet coffee
- À partager : Cookie géant, éclats de chocolat blanc, cœur pistache & glace vanille** 19
To share : giant cookie with white chocolate chunks, pistachio center & vanilla ice cream



PARTAGEZ votre expérience !
Share your experience !

*Cahier des allergènes disponible sur demande.
Allergen list available on request.*

 Plats faits maison. Homemade dishes.  Plats Veggie. Veggie dishes.
Prix TTC en euros, service compris. Prices in euros include VAT and service.