

Bistro
MILLÉSIME

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

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

Bistro
MILLÉSIME

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

Local
& bio

Burrata crémeuse, tomates anciennes, basilic, huile d'olive <i>Creamy burrata, heirloom tomatoes, basil, olive oil</i>	   	14
Ceviche de dorade, achard de mangue, lait de coco <i>Sea bream ceviche, mango pickles, coconut milk</i>	   	14
Ravioles de courgette au basilic, crème de ricotta, tomates confites <i>Zucchini ravioli with basil, ricotta cream, candied tomatoes</i>	   	12
Samosas de chèvre chaud d'Île-de-France, miel de nos ruches, roquette, olives <i>Warm goat cheese samosas from Île-de-France, house honey, arugula, olives</i>	   	11
Bruschetta avocat, fête, tomates cerises & jambon Serrano <i>Avocado bruschetta with feta, cherry tomatoes and Serrano ham</i>	 	12

POISSONS FISH

Pavé de maigre, ratatouille au basilic, sauce vierge à l'aubergine confite <i>Croaker fillet, basil ratatouille, eggplant virgin sauce</i>	 	29
Bowl de saumon, dés de mangue, sésame noir <i>Salmon bowl with mango dice and black sesame</i>	   	23
Calamars sautés aux inspirations asiatiques, riz vénéré & piment d'espelette <i>Sautéed squid with Asian-inspired flavors, black rice & Espelette pepper</i>	 	26

VIANDES MEATS

Brochettes d'agneau, riz sauté à l'indonésienne, sauce curry <i>Lamb skewers, Indonesian-style fried rice, curry sauce</i>	     	26
Filet de bœuf 200g, pommes Pont-Neuf, sauce béarnaise <i>200g beef fillet, Pont-Neuf fries, Béarnaise sauce</i>	   	35
Suprême de poulet du Gâtinais, gnocchis maison, tomates confites, pesto <i>Gâtinais chicken supreme, homemade gnocchi, candied tomatoes, pesto</i>	   	25
Ramen au porc chashu œuf mollet, bouillon miso, baby maïs, pleurotes eryngii <i>Chashu pork ramen, soft-boiled egg miso broth, baby corn, king oyster mushrooms</i>	     	23

MENU ENFANT KIDS MENU

Disponible sur demande (jusqu'à 12 ans) <i>Available on request (up to 12 years old)</i>	15
--	----

Allergènes / Allergens :

-  Lait / Milk  Sans produits laitiers / Dairy-Free  Noix / Nuts  Œuf / Egg
 Céréales / Cereals  Sans gluten / Gluten-Free  Végétarien / Vegetarian
 Graines de sésame / Sesame Seeds  Cacahuètes / Peanuts  Soja / Soybean
 Moutarde / Mustard  Poisson / Fish  Fruits de mer / Shellfish  Sulfites / Suphites

PLATS VEGGIE VEGGIE DISHES

Lasagnes méditerranéennes, roquette, pistou <i>Mediterranean lasagna, arugula, pistou</i>	   	22
La Recette Rebelle Déclinaison de carottes : mousseline de carottes, carottes rôties, pickles de carottes, miel de nos ruches, romarin <i>Carrot variations: carrot mousseline, roasted carrots, carrot pickles, house honey, rosemary</i>	  	21

SNACKING

Planches : fromages, charcuterie ou mixte <i>Board : cheese, charcuterie or mixed</i>	  	18
Salade César au poulet <i>Chicken Caesar salad</i>	    	19
Salade César veggie <i>Veggie Caesar salad</i>	     	19
Tartare de bœuf <i>Beef tartare, fries</i>	    	21
Club poulet du bistro <i>Bistro chicken club sandwich, fries</i>	    	21
Croque Millesime du chef <i>Signature Croque-monsieur by the Chef, fries</i>	    	21
Burger à l'ossau-Iraty <i>Ossau-Iraty cheeseburger, fries</i>	     	21
Omelette au choix (champignons, fromage, jambon), salade <i>Omelet of your choice (mushrooms, cheese, ham), salad</i>	    	17
Frites <i>Fries</i>	 	4
Petit bol de salade verte <i>Small green salad bowl</i>	  	3

DESSERTS

Moelleux au chocolat <i>Chocolate lava cake, vanilla ice cream</i>	   	11
Crumble mangue <i>Mango crumble, coconut sorbet</i>	    	11
Dés de fraise à la menthe <i>Espuma yaourt à la vanille et éclat de biscuit</i> <i>Strawberry cubes with mint, vanilla yogurt espuma, and biscuit crumble</i>	    	12
Assiette de fromages français, salade <i>French cheese selection, salad</i>	  	10
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	    	10
Gousse de vanille façon trompe l'œil <i>Ganache chocolat blanc, praliné vanille noisette</i> <i>Vanilla pod illusion white chocolate ganache, hazelnut vanilla praline</i>	   	12



PARTAGEZ votre expérience !
Share your experience !

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