



BISTRO MILLESIMÉ

**CARTE
RESTAURANT**

FOOD MENU



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

*Visitez notre page Instagram
@bistromillesime*



**Partagez votre expérience
via ce qr code :**



*Menu enfant disponible sur
demande (jusqu'à 12 ans)*

Cahier des allergènes disponible sur demande



NOTRE MENU DU JOUR



ENTRÉES / STARTERS



Bouillon de légumes au lait de coco, patates douces et shiitakés	12	
<i>Vegetable broth with coco milk, sweet potatoes and shiitake</i>		
Foie gras au porto blanc, chutney de poires et pain aux fruits secs	18	
<i>Foie gras with white porto, pear chutney and dried fruits bread</i>		
Croustillant de langoustine façon nem au basilic et sauce thaï	14	
<i>Crispy spring roll langoustine, basil and thaï sauce</i>		
Ravioles de potiron, sauce aux girolles et copeaux de parmesan	12	
<i>Pumpkin ravioli and chanterelle sauce, parmesan</i>		
Gratinée à l'oignon	10	
<i>Onion soup</i>		

POISSONS / FISH



Tentacules de Poulpe snackée, pak choï, papaye verte au curcuma et gingembre	34	
<i>Snacked octopus tentacles, pak choï, green papaya with turmeric and ginger</i>		
Dos de cabillaud snacké, haricots coco au lard et persil plat	26	
<i>Snacked sea bream and coco beans with bacon</i>		
Pavé de saumon, mousseline de panais et potimarron rôti	24	
<i>Salmon, parnship mousseline and roasted pumpkin</i>		

VIANDES / MEAT



Paleron braisé à l'ancienne et purée de pommes de terre	25	
<i>Braised chuck and mashed potatoes</i>		
Noix d'entrecôte Angus, frites et sauce béarnaise	33	
<i>Angus rib eye steak, french fries, bearnaise sauce</i>		
Brochettes de poulet aux épices, riz sauté à l'indonésienne	25	
<i>Spicy chicken skewers, indonesian Nasi Goreng fried rice</i>		

VEGGIE



Ramen de pâtes Malfaldine à l'ail des ours, sésame noir et tofu mariné	23	
<i>Malfaldine pasta ramen with wild garlic, black sesame and marinated tofu</i>		
Ravioles de champignons du producteur CQFD et crème de parmesan	22	
<i>Mushroom ravioli with parmesan cream cheese</i>		

Poulet / chicken

Poisson / fish

Boeuf / beef

Porc / pork

Canard / duck

Prix TTC, service compris
Price including tax, service included

Bio













Fait maison

Veggie






Fromage / cheese

Discover Local


SNACKING

Le croque Millésime, salade <i>« Croque-monsieur », salad</i>	19	 
Le Club du Bistro au poulet, salade <i>Chicken club sandwich, salad</i>	16	 
Salade César veggie <i>Veggie Cesar salad</i>	18	 
Salade César Poulet <i>Chicken Cesar salad</i>	18	 
Burger basque à l'Ossau-Iraty (boeuf, ossau iraty, tomate, salade, compotée d'oignons) <i>Basque Burger (beef, Ossau-Iraty cheese, tomato, salad, onions)</i>	19	 
Planche de charcuteries ou mixte <i>Charcuterie board or mixed board</i>	18	 
Portion de frites <i>French fries portion</i>	4	

DESSERTS

Assiette de 3 fromages et mesclun de salade <i>Plate of 3 cheeses and salad</i>	10	
Tarte fine à la pomme et glace vanille de Madagascar <i>Apple pie and vanilla ice cream</i>	10	
Génoise aux zestes d'agrumes, ganache chocolat et marmelade d'orange <i>Citrus sponge cake, chocolate ganache and orange marmelade</i>	11	
Figues rôties au miel, crumble au romarin et glace thé matcha <i>Roasted figs with honey, rosemary crumble and matcha tea ice cream</i>	12	
Profiteroles au chocolat <i>Chocolate profiteroles and vanilla ice cream</i>	12	
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	10	

 Poulet / chicken

 Poisson / fish

 Boeuf / beef

 Porc / pork

 Canard / duck

Prix TTC, service compris
Price including tax, service included

 Bio

 Fait maison

 Veggie

 Fromage / cheese





BISTRO MİLLESİME



SUIVEZ-NOUS !

36-38 Rue du Moulin, 92170 Vanves

01 46 48 55 55