



*Happy Valentine's Day*

# BISTROT ROMANTIC DINNER



## **La Carte Saint-Valentin**

### *Les Entrées*

- Tartare de bar à l'huile de basilic 16€*
- Nems de Langoustine 20€*
- Ravioles de crevette sauce Tom Yum 18€*
- Huîtres gratinées au Champagne 16€*
- Carpaccio de daurade 14€*
- Saumon bio mi-cuit au miel et moutarde 15€*

### *Les Plats*

- Cabillaud Laqué au shiso 25€*
- Tataki de Thon Grillé 32€*
- Volaille Fermière au citron confit cuite en cocotte 26€*
- St-Jacques rôties dans leurs coquilles au beurre demi-sel 33€*
- Filet de bœuf croustillant 36€*

### *Les Desserts*

- Pavlova à la framboise 15€*
- Millefeuille Vanille & Caramel 14€*
- Macaron aux fruits de la passion 16€*
- Fondant au chocolat cœur de framboise 15€*
- Sorbet clémentine 11€*

*Bistrot de Marius* 



*Happy Valentine's Day*

# BISTROT ROMANTIC DINNER



## *Valentine's Day Carte*

### *Starters*

- Bass tartar with basil oil €16*
- Fried crayfish spring rolls €20*
- Prawn dumplings, Tom Yum sauce €18*
- Champagne oysters €16*
- Bream carpaccio €14*
- Organic salmon, lightly-cooked in honey & mustard €15*

### *Main Courses*

- Peking Cod with shiso €25*
- Grilled tuna tataki €32*
- Farmhouse chicken stewed with lemons €26*
- Salted butter roast scallops €33*
- Crunchy beef tenderloin €36*

### *Desserts*

- Raspberry Pavlova €15*
- Vanilla & caramel slice €14*
- Passion fruit macaron €16*
- Chocolate fondant with raspberry centre €15*
- Clementine sorbet €11*

*Bistrot de Marius*

6 avenue George V, Paris 8<sup>ème</sup> / 01.40.70.11.76