



# **Bistrot 51**

## Paris

Moxy Paris Val d'Europe 2 Av. de l'Europe +33 1 73 08 98 65

**M E N U**

# STARTERS

- King Prawn tartare** ..... 14 €  
Brioche bread, passionfruit mayonnaise, beetroot and mango pickles
- L'oeuf "parfait"** ..... 9 €  
Mushroom Velouté, poached egg, truffle, crispy bread tile
- Bonito Tataki Style** ..... 12 €  
Chinese cabbage, carrots, seaweed & spicy sauce
- Winter Vegetable Carpaccio** ..... 8 €  
Wild garlic, smoked vinaigrette and champagne caviar
- Foie-Gras** ..... 15 €  
Red wine jelly, pear chutney, spicy sauce
- Thai Soup** ..... 8 €  
Vegetable ravioli seasoned with Asian spices

# MAIN COURSES

- Matured Sirloin Steak** ..... 30 €  
Matured 28 days, Mashed potatoes, Cognac sauce
- Farmhouse Pork Chop** ..... 26 €  
Carrots in 3 ways: Crispy, Mashed & Candied
- Luteau Style Chicken Supreme** ..... 26 €  
Served roasted with Darphin potatoes & Madeira sauce
- The Turbot** ..... 32 €  
Candied in salted butter, sautéed vegetables, Surf & Turf sauce
- The Seabass** ..... 22 €  
Red cabbage chutney, butter and lemon sauce, red cabbage tile

**The French Pot au Feu** ..... 27 €  
Stew with poached beef tenderloin marrow bone, & vegetables

**Blue Cheese Linguine's** ..... 18 €  
Blue cheese from Auvergne, Bacon, sage sauce & nuts

**Coquillettes Risotto Style** ..... 18 €  
Cantal cheese, baked ham, chlorophyll parsley

**Vegan Parmentier** ..... 18 €  
Jerusalem artichoke, coconut milk, mushrooms, and hazelnut crumble

**Burger 51** ..... 20 €  
Beef Patty, Cheddar, chicory, red onion, honey and balsamic dressing

**Veggie Burger 51** ..... 18 €  
Grilled Tofu, chickpea rösti, guacamole & red onion chutney

**Hot Goat Cheese** ..... 16 €  
Rocket Salad, apple & honey chutney, spring onions, dried fruit mendicant

## DESSERTS

**Cheese Platter** ..... 12 €

**Black Forest Cake** ..... 10 €

**The Baba « Like in Napoli »** ..... 10 €  
Limoncello, vanilla cream

**Pavlova** ..... 10 €  
Roasted Pineapple, Sichuan pepper, « hand of Buddha » cream.

**Profiterole 51** ..... 10 €

**Gourmand Café** ..... 10 €

**Gourmand Bubbles** ..... 15 €

# KIDS MENU

10,50 €

Beef Steak & fries

or

Pasta with tomato sauce with parmesan shavings

2 ice - cream scoops

Vanilla, Strawberry, Chocolate, Salted Caramel, Lime, Lemon, Candyfloss

or

Brownie & custard cream

# LUNCH MENU

(Outside the menu - See the chalk board for the specials)

Starter + Main Course or Main Course + Dessert: 23 €

Starter + Main Course + Dessert: 29 €

# DRINKS MENU

## APERITIVES & DIGESTIVES

<i>APEROL</i>	6€
<i>BAILEYS</i>	8€
<i>MALIBU</i>	8€
<i>COINTREAU</i>	7€
<i>MARTINI BIANCO, ROSSO</i>	6€
<i>PORTO BLANC, ROUGE</i>	6€
<i>GET 27, GET 31</i>	8€
<i>LIMONCELLO</i>	6€
<i>AMARETTO</i>	6€
<i>JAGERMEISTER</i>	7€
<i>SAINT GERMAIN</i>	7€
<i>CAMPARI</i>	6€
<i>RICARD</i>	6€
<i>SUZE</i>	6€
<i>LILLET</i>	6€
<i>PIMM'S</i>	6€

## DRAUGHT BEER (25 cl/ 50 cl)

<i>AFFLIGEM BLONDE</i>	4.5€ / 8€
<i>LAGUNITAS IPA</i>	5€ / 9€

## SOFT DRINKS ..... 5€

*PEPSI MAX, PEPSI, ICE TEA, 7UP, 7UP FREE, ORANGINA, SCHWEPPES, SCHWEPPES HIBISCUS, GINGER BEER, RED BULL, RED BULL SUGAR FREE*

## WATER

*EVIAN 50 CL. 3€ / EVIAN 100 CL.6€  
BADOIT 50 CL..3€ / BADOIT 100 CL.6€*

## JUICE 25 cl..... 5€

*TOMATE, APRICOT, PINEAPPLE, ORANGE, GRAPEFRUIT, APPLE*

## BOTTLED BEER

<i>GALLIA WEISS &amp; VERSA</i>	6€
<i>DESPERADOS ORIGINAL</i>	6€
<i>DESPERADOS VIRGIN O°</i>	6€

## Champagnes, Mousseux & Kir

Champagne Pommery Brut  
Prosecco DOC Martini  
Kir (Aligoté)  
Kir Royal

Coupe 14€/ 37,5cl -38€ / 75cl - 75€  
Coupe 9€/ 75cl - 35€  
9€  
14€

## HOT BEVERAGES

<i>EXPRESSO, DECA, CAFE ALLONGE, LATTE</i>	3.5€
<i>CAPPUCCINO</i>	5€
<i>HÉ</i>	4€
<i>CHOCOLAT CHAUD</i>	6€
<i>CAFE AROMATISÉ</i>	6€
<i>(VANILLE, CAMEL, NOISETTE, CHOCOLAT COOKIE)</i>	
<i>IRISH COFFEE</i>	8€

# SPIRITS

## WHISKY

<i>CHIVAS REGAL 18 ANS 40°</i>	25€
<i>TALISKER PORT RUIGHE 45.8°</i>	18€
<i>NIKKA FROM THE BARELL 51.4°</i>	15€
<i>CARDHU 12 ANS SINGLEMALT 40°</i>	15€
<i>JACK DANIEL'S HONEY 35°</i>	12€
<i>GLENLIVET FOUNDERS RESERVE 40°</i>	10€
<i>JACK DANIEL'S 40°</i>	10€
<i>BALLANTINE'S 40°</i>	9€
<i>IRISH WHISKEY JAMESON 40°</i>	8.5€
<i>BOURBON FOUR ROSES 40°</i>	8.5€

## RUM

<i>ZACAPA XO 40°</i>	35€
<i>BACARDI RESERVA OCHO 40°</i>	13€
<i>DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 40.7°</i>	9€
<i>DON PAPA BAROKO 40°</i>	9€
<i>BACARDI CARTA ORO 37.5°</i>	7.5€
<i>BACARDI CARTA BLANCA 37.5°</i>	7.5€
<i>CAPTAIN MORGAN 35°</i>	6.5€

## GIN

<i>GENEROUS. 44°</i>	13€
<i>MONSIEUR GIN 40°</i>	13€
<i>THE BOTANIST ISLAY DRY 46°</i>	13€
<i>HENDRICK'S 41.4°</i>	13€
<i>BEEFEATER 24 45°</i>	13€
<i>PLYMOUTH 41.2°</i>	13€
<i>CITADELLE 44°</i>	13€
<i>BOMBAY SAPPHIRE 40°</i>	12€
<i>BEEFEATER DRY 41.4°</i>	12€
<i>GORDON'S LONDON 37.5°</i>	7€

## VODKA

<i>GREY GOOSE ORIGINAL 40°</i>	13€
<i>ABSOLUT ELYX 42.3°</i>	13€
<i>MADAME VODKA 40°</i>	9€
<i>ABSOLUT BLUE 40°</i>	8€
<i>ZUBROWSKA BISON GRASS 37.5°</i>	6€
<i>SMIRNOFF 21 RED 37.5°</i>	6€

## TEQUILA

<i>PATRON XO CAFE 40°</i>	9€
<i>REPOSADO JOSE CUERVO ESP 38°</i>	7€

## COGNAC

<i>COGNAC MARTELL XO 40°.</i>	45€
<i>COGNAC MARTELL VSOP ETUI 40°</i>	15€
<i>COGNAC LE PALIN VS 40.4°</i>	5€

## LIQUOR

<i>EDV DE PRUNE DE SOUILLAC LOUIS ROQUE 42°</i>	9€
<i>EDV DE POIRE WILLIAM LORRANCY 45°.</i>	8€

Supplement Soft Drink – 3€

# COCKTAIL MENU – 10€

## SPRITZ

Aperol, Prosecco, Sparkling Water

## SPRITZ ROYAL

Aperol, Champagne, Sparkling Water

## MOJITO

Rum, brown sugar, lime, mint, Sparkling Water

## PINA COLADA

Rum, pineapple juice, coconut cream

## CUBA LIBRE

Rum, lemon juice, pepsi

## T-PASSION

Rum, Vanilla syrup, passion fruit juice, lemon juice, pineapple

## ROSE RUBIS

Rum, grapefruit juice, raspberry cream

## GINGER RHUM

Rum, Barley syrup, lemon juice, ginger juice, mango

## ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, espresso, sugar

## COSMOPOLITAN

Vodka, Triple sec, cranberry juice, lemon juice

## MOSCOW MULE

Vodka, lemon juice, ginger, ginger beer, sugar

## GIN FIZZ

Gin, brown sugar, lemon juice, sparkling water

## TOM COLLINS

Gin, lemon juice, sugar cane syrup, lemonade

## MOXY HONEY

Jack Daniel's honey, cranberry juice, lemon juice

## TEQUILA MAS

Tequila, triple sec, passion fruit coulis, orange juice

## CAIPIRINHA

Cachaça, sugar cane, lime

# WINE MENU

## Wine by the glass

### White

AOC Gewürztraminer 7 €  
*Signature Wolfberger – Variety : 100% Gewürztraminer*

AOC Chablis 9 €  
*La Chablisienne – Variety : 100% Chardonnay*

### Rosé

AOP Saint Mont « Océanide » 6 €  
*Varieties : Tannat, Pinenc et Cabernet Sauvignon*

### Red

AOC Brouilly 7 €  
*La chapelle de Venenge - Variety: Gamay*

AOP Vacqueyras 9 €  
*Domaine Miramont - Varieties : Grenache noir – Syrah - Mourvèdre*

## Rosé Wines

AOP Saint Mont « Océanide » 20 €  
*Varieties : Tannat, Pinenc & Cabernet Sauvignon*

AOC M de Minuty 75cl 45€ / 150cl 85€  
*Varieties : Tannat, Pinenc & Cabernet Sauvignon*

## White Wines

### South West

AOP Saint Mont – Le Faîte ..... 55 €  
*Domaine « Plaimont » – Variety : Gros Manseng, Petit Courbu & Petit Manseng*



## **Loire Valley**

Pouilly-Fumé 37,5cl - 20€ / 75cl - 40 €  
*Domaine « Les fines Caillottes » - Variety : 100% Sauvignon Blanc*

## **Languedoc – Roussillon**

AOP Art de Vivre 30 €  
*Variety : 100% Clairette du Languedoc*

## **Alsatia**

AOC Gewürztraminer 30 €  
*Signature Wolfberger – Variety : 100% Gewürztraminer*  
AOC Pinot Gris 35 €  
*Signature Wolfberger – Variety : 100% Pinot Gris*

## **Bourgogne**

AOC Bourgogne Aligoté 28 €  
*André Ducal – Variety : 100% Chardonnay*  
AOC Chablis 38 €  
*La Chablisienne – Variety : 100% Chardonnay*  
AOC Mersault « Les Clous » 125 €  
*Bouchard Père et Fils – Variety : 100% Chardonnay*

## **Rhône Valley**

AOC Crozes-Hermitage « La Matinière » 40 €  
*Domaine Ferraton Père et Fils - Variety : 100% Marsanne*

# Red Wines

## **Bordeaux**

AOC Graves « Château des Gravières » 37,5cl - 15€ / 75cl - 30 €  
*Varieties : Sauvignon & Sémillon*

AOC St Emilion Grand Cru 45 €  
*Château Fournay – Varieties : Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon*

AOC Pomerol « Esprit de Clocher » 85 €  
*Varieties : Merlot & Cabernet Franc*

## **South West**

AOP Saint Mont – Le Faîte 55 €  
*Domaine « Plaimont » – Varieties : Tannat, Cabernet Sauvignon & Pinenc*

## **Loire Valley**

AOC St Nicolas de Bourgueil 35 €  
*« Les Aisselières » - Varieties : Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon*

## **Beaujolais**

AOC Saint Amour 35 €  
*Domaine des Billards - Variety : Gamay*

AOC Brouilly 35 €  
*La chapelle de Venenge - Variety : Gamay*

## **Languedoc – Roussillon**

AOP Art de Vivre 30 €  
*Varieties : Syrah – Grenache – Mourvèdre*

AOC Pic Saint Loup 40 €  
*Les Déesses Muettes - Varieties : Syrah – Grenache – Mourvèdre*

## **Rhône Valley**

AOP Vacqueyras 38 €  
*Domaine Miramont - Varieties : Black Grenache – Syrah – Mourvèdre*

AOP Gigondas 48 €  
*Domaine Saint Damien – Varieties : Grenache - Mourvèdre*

AOC Châteauneuf du Pape 100 €

*Domaine Clos de L'Oratoire des Papes - Varieties : Grenache– Syrah – Mourvèdre - Cinsault*

### **Alsatia**

AOC Pinot Noir 60 €

*La Louve by Wolfberger – Variety : 100% Pinot Noir*

### **Bourgogne**

AOC Nuit Saint Georges 120 €

*House of Bouchard Père et Fils – Variety : 100% Pinot Noir*

AOC Gevrey Chambertin 135 €

*House of Bouchard Père et Fils – Variety : 100% Pinot Noir*

AOC Pommard 160 €

*House of Bouchard Père et Fils – Variety : 100% Pinot Noir*

## **White foreign wines**

### **Italy**

DOP Trebbiano d'Abruzzo Bio 30 €

*Variety : 100% Trebbiano D'Abruzzo*

## **Red foreign wines**

### **Italy**

DOP Montepulciano d'Abruzzo Bio 30 €

*Variety : 100% Montepulciano*

### **Australia**

Shiraz 'Speak No Evil » 30 €

*Variety: 100% Syrah*