

# LE BISTROT D4 SAISONS



*Au Bistrot D4 Saisons, c'est notre amour de la cuisine que nous cherchons à vous transmettre. Nous souhaitons que cette passion et ce savoir-faire se retrouvent dans votre assiette. L'ensemble de nos produits (légumes, fruits, pain ...) sont issus de producteurs et artisans locaux et nous ne travaillons qu'avec des partenaires de confiance. Notre viande provient uniquement de deux boucheries : Metzger frères et Lesage Prestige, qui respectent un cahier des charges strict afin de contrôler méticuleusement la qualité de leur viande (race, origine, traçabilité et alimentation). Tous nos produits sont garantis frais et de grande qualité. Nos plats sont «faits maison» et réalisés dans notre cuisine. Quelques produits peuvent exceptionnellement provenir de sociétés artisanales. Nous voulons être le plus transparents possible pour que vous puissiez, au Bistrot D4 Saisons, partager un moment de convivialité.*

*Delphine et Marc Reynier*

Une salle de séminaire d'une capacité de 20 personnes est à votre disposition au premier étage.  
Renseignements auprès de la direction

La liste des allergènes susceptibles d'être présents dans nos plats est disponible à la fin de ce menu.

# LE COIN TAPAS

LE BISTROT D4 SAISONS

<b>Os à moelle</b>		10 €
Cuit au feu de bois, à la fleur de sel de Guérande servi avec ses tartines grillées.		
<b>L'incontournable camembert</b>		10 €
Au feu de bois servi avec ses mouillettes.		
<b>Assiette de charcuterie Ader des Pyrénées</b>	La grande	24 €
Jambon, saucisson, chorizo, filet mignon séché.	La petite	12 €
<b>Le carpaccio de faux filet de bœuf Montbéliard</b>		19 €
Avec ses petits piments		
<b>La tapas royale.</b>		
Accras de morue, samoussa de légumes, mozzarella panée,	La grande	24 €
chili cheese, petit poulpe frit, sauce sweet chili et façon gribiche.	La petite	12 €
<b>Les huitres.</b>	Les 12	32 €
Marennes d'Oléron spéciales fines de Claire	Les 6	16 €
<b>Beignets de fleur de courgette</b>		10 €
Sauce gribiche		
<b>Croustillants de gambas sauce sweet chili.</b>		10 €
<b>Moules de Galice gratinées</b>		12 €
Ail, persil, chapelure, beurre		
<b>Calamars de Patagonie snakés</b>		12 €
Ail, persil, fleur de sel, poivre.		
<b>Assiette de tapas asiatiques</b>	La grande	24 €
Triangle de crevette, bonbon de crevette, nem à la crevette,	La petite	12 €
ravioli à la crevette, tempura de moules.		

# CÔTÉ ENTRÉES

LE BISTROT D4 SAISONS

<b>Salade César, volaille panée aux Corn Flakes.</b>	16 €
Salade romaine, sauce César, anchois, croûtons, œuf dur, copeaux de parmesan, échalote, ciboulette, aiguillettes de volaille panées	
<b>Salade César, gambas flambées au cognac.</b>	19 €
Salade romaine, sauce César, anchois, croûtons, œuf dur, copeaux de parmesan, échalote, ciboulette, gambas frites, gambas flambées au cognac.	
<b>Tomate mozzarella di bufala</b>	16 €
Trilogie de tomates anciennes avec sa mozzarella di bufala.	
<b>Tartare de poisson du moment.</b>	18 €
Demandez au serveur.	
<b>Carpaccio de faux filet de bœuf Montbéliard.</b>	21 €
Servi avec des copeaux de parmesan, accompagné de sa salade.	
<b>Les huitres.</b>	Les 12 32 €
Marennes d'Oléron spéciales fines de Claire	Les 6 16 €
<b>Moules de Galice gratinées</b>	12 €
Ail, persil, chapelure, beurre	
<b>Beignets de fleur de courgette</b>	10 €
Sauce gribiche	
<b>Calamars de Patagonie snakés</b>	14 €
Ail, persil, fleur de sel, poivre.	

## MENU ENFANT 12 €

Filets de volaille façon nuggets et ses frites maisons.

OU

Steak haché et ses frites maisons.

OU

Pavé de saumon du marché et ses frites maisons.

OU

Pâtes bolognaises.

DESSERT : Une boule de glace avec son petit croquant.

# CÔTÉ PÊCHE

SAISONS

La pêche du moment (500g / 600g, selon l'arrivage) 40 €  
Echalotes confites, pommes de terre au four, tomates provençales.

[ Thon avec sa sauce vierge et trigliatelles de légumes. 29 €  
OU  
Espadon avec sa sauce vierge et pâtes à l'encre de sèche.

Chipirons (petits calamars) à la plancha sautés à l'ail et au persil 22 €  
Riz façon D4 saisons

# NOTRE SPECIALITÉ

LE BISTROT D4

## Viandes Cuites au Feu de Bois



Les suggestions de viande et côtes de bœuf  
vous seront proposées sur une ardoise.

### Provenance des viandes

France - Japon - Argentine - USA - Uruguay - UK - Irlande - Australie - Espagne - Ecosse.

### Race à viande selon l'arrivage

Angus, Black Angus, Galice, Blonde d'Aquitaine, Wagyu, Charolaise, Limousine, Normande, Salers, Holstein, etc...

# PÂTES & RISOTTO

## SAISONS

<b>Pâtes fraîches aux fruits de mer.</b>	28 €
Calamars de Patagonie, crevettes, moules de Galice, palourdes.	
<b>Fricassée de lotte et Saint Jacques.</b>	35 €
Sauce morille avec ses pâtes fraîches.	
<b>Risotto à la truffe du D4.</b>	26 €
<b>Gnocchis à la pomme de terre maison.</b>	28 €
Sauce à la truffe et fois gras poêlé.	

# VIANDE AU FOURNEAU

## LE BISTROT D4

<b>Burger façon Rossini.</b>	28 €
Pain buns fait maison, steak haché origine France 180g, fois gras, truffe, sauce Rossini, oignons confits.	
<b>Burger truffé du D4.</b>	22 €
Pain buns fait maison, sauce maison aux condiments, steak haché origine France 180g, truffe, cheddar, oignons, tomate, salade.	
<b>Burger du D4.</b>	19 €
Pain buns fait maison, sauce aux condiments, steak haché origine France 180g, cheddar, oignons, tomate, salade.	
<b>Tartare de bœuf 180g classique.</b>	16 €
Steak tartare, oignons, échalotes, ciboulette, cornichons, câpres, jaune d'oeuf, ketchup, moutarde, sauce Worcester	
<b>Tartare de bœuf 180g façon thaï.</b>	17 €
Steak tartare, oignons, ciboulette, coriandre, basilic, sauce sweet chili, sauce soja, cacahuète	

Sauces maisons : Roquefort/Bordelaise 3 € Périgourdine/béarnaise 5 €

# LES DESSERTS

LE BISTROT D4 SAISONS

<b>Parfait glacé au miel et fruits rouges.</b> Eternel glacé au miel, fruits rouges: framboise, cassis, fraise, coulis de fruits rouges au balsamique.	8 €
<b>Tarte fraise, ananas, basilic.</b> Pâte sucrée, crème pâtissière légère, fruit frais : fraise, ananas, sorbet fraise/basilic	8.50 €
<b>Mousse chocolat du D4.</b> Duo de mousses chocolat, crémeux passion, coulis praliné citron, granité, rhum, cacao.	8 €
<b>Gourmandise du chef.</b> Demandez au serveur.	8.50 €
<b>Salade de fruits de saison.</b>	7 €
<b>Assiette de fromages Grosso.</b>	12 €
<b>Café gourmand</b>	9 €
<b>Thé gourmand</b>	11 €
<b>Champagne gourmand</b>	14 €
<b>Glace et sorbet 2 boules avec son petit croquant.</b> Ananas, caramel beurre salé, fraise des bois, rhum-raisin, cassis, framboise, chocolat noir, mangue, passion, vanille, café, citron de Sicile, pistache, noix de coco, barbabapa.	6 €
<b>Supplément chantilly.</b>	1 €
<b>Coupe de glace spéciale du D4 élaborée par la cuisine.</b> Demandez au serveur.	10 €

Il se peut qu'un ou plusieurs allergènes soient présents dans la composition de nos plats, restez prudent, pensez à nous prévenir à la moindre de vos allergies.

Liste des allergènes fixée par le décret n°2015-447 du 17 avril 2015

Lait / Céréales / Œuf Poisson / Mollusque / Crustacé / Sésame / Soja / Lupin  
Arachide / Fruits à coque / Céleri / Moutarde / Anhydride sulfureux et sulfites.