

# CARTE DES BOCAUX

## MAP LIST

Retrouvez l'ambiance et la cuisine des Bistrot's Parisiens en Bocaux !

Retrouvez l'ambiance et la cuisine des Bistrot's Parisiens en Bocaux !

### PLATS - 16,50 €

MEALS

Accords vins D-Vine  
D-Vine wine pairing

Confit de canard du Sud-Ouest, Pommes de terre Salardaises  
Preserved duck, Salardaise potatoes *Pauillac*

Saumon au citron confit, Riz de Camargue  
Salmon & lemon confit, sautéed rice *Petit chablis, Sancerre blanc*

Gnocchis à la crème de gorgonzola  
Gnocchis & Gorgonzola sauce *Saint-Émilion*

Suggestion du Chef  
Chef's suggestion *Se rapprocher de la réception*

### SOUPE - 12,50 €

SOUP

Soupe du moment (chaude ou froide)  
Seasonal soup (hot or cold) *se rapprocher de la réception*

### DESSERTS - 7,50 €

DESSERTS

Le petit pot de chocolat noir intense, éclats de noisettes  
Dark chocolate pot, hazelnut praline *Châteauneuf-du-Pape*

Panna cotta aux fruits de saison  
Seasonal fruits panna cotta *Côtes de Provence*

Dessert du Chef  
Chef's dessert *Se rapprocher de la réception*

### APÉRITIFS - 12,50 €

APPETIZERS

Rillettes traditionnelles  
Traditional rillettes *Sancerre, Pauillac*

Rillettes de saumon  
Salmon rillettes *Petit Chablis*

Foie Gras au piment d'Espelette (+4€)  
Duck foie gras with Espelette pepper *Chateauf-neuf-du-Pape, Saint-Émilion*

# CARTE DES VINS

## WINE LIST

Flacons de 10 cl. servis avec la D-Vine dans les conditions parfaites de température et d'aération.

Flacons de 10 cl. servis avec la D-Vine dans les conditions parfaites de température et d'aération.



### PETIT CHABLIS

11°C 9€

Domaine de la Motte 2017



### SANCERRE

10°C 11€

#### Héritage

Domaine Alban Roblin 2016

Sauvignon Blanc

Blanc de Dry white



### CÔTES DE PROVENCE

10°C 7€

#### Prunelle

Villa Vallombrosa 2016

Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah



### SAINT-ÉMILION GRD CRU

12°C 10€

Château de Béchaud 2014

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Blanc, rouge - Medium-bodied red



### CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

17°C 13€

Domaine de la Graveirette 2013

Grenache, Syrah, Cinsaut

Blanc, rouge - Full-bodied



### PAUILLAC

18°C 13€

#### Bois de Rose

La Rose Pauillac 2013

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir

Red - Full-bodied



Présence de gluten



Présence de lactose



Fruit à coque



Plat végétarien