

BISTROT

DU PASSAGE

APÉRITIFS

Kir made with blackberry, blackcurrant or raspberry	8
Kir Royal made with blackberry, blackcurrant or raspberry	12
Martini Bianco	8
Martini Rosso	8
Porto Ruby	8
Ricard	8
Americano	12
Negroni	12

COCKTAILS

Aperol Spritz	15
Mojito	16
Caïpirinha	15
Moscow Mule	16
Virgin Mojito	14

WINE BY THE GLASS

● NM	Champagne Extra-Brut «Expression»	Vincent Bennezon	12
● 2022	Côtes-du-Rhône « Le Temps est venu »	Stéphane Ogier	8
● 2022	Pouilly-Fumé « Les Loges »	Dominique Guillot	9
● 2020	Haute-Côtes de Beaune «La Lave»	Roche Aïgue	10
● 2022	Sancerre « Grand'Chaille »	Thomas & Fils	12
● 2022	Chablis 1er Cru « Fourchaume »	Chantemerle	14
● 2021	Cuvée des Galets	Vignerons d'Estézargues	8
● 2014	Moulis « La Salle »	Château Poujeaux	9
● 2021	Pinot Noir « Les Rives de l'Estang »	Boyer – De Bar	10
● 2022	Crozes-Hermitage	Laurent Combier	13
● 2022	Hautes-Côtes de Nuits	Domaine Billard	13

BISTROT

DU PASSAGE

STARTERS

● Warm leeks, topped with mustard vinaigrette	9
● Cream of Aubergine Soup with Tahini	12
Burrata, cherry tomatoes and almond and basil pesto	15
● Duck terrine, chestnut, butternut and whisky	12
Our delicious Pâté en Croûte with calf sweetbread, morels and foie gras	22
Beautiful Marrow Bone with garlic-rubbed bread toast	15
● The traditional Mimosa Eggs	9

PREMIUM BEEF

Maison le Bourdonnec - Côte	14 / 100g
Maison le Bourdonnec - T-Bone	14 / 100g
Ferme des Belles Robes - Rumsteak	33
Ferme des Belles Robes - Bavette	29

French fries or green salad or green beans (+ €3) or truffle purée (+ €3)

MAINS

● Quinoa salad, roasted pumpkin, yoghurt sauce, pomegranate, feta	19
Sole Limande meunière style	27
Grilled veal kidneys in mustard sauce	24
● Breaded poultry, spicy mayonnaise, onion confit and daikon pickles & cartottes, served with white rice	23
● Veal chop, Chimichuri sauce and new potatoes	24
Knife cut beef tartar with smoked eel and black garlic	26
French fries or green salad or Brussels sprouts (+ €3) or truffle purée (+ €3)	
Smoked Raclette Burger	22
Extra Bacon	2
French fries or green salad or Brussel sprouts (+ €3) or truffle purée (+ €3)	

Net prices in euros, service included

BISTROT

DU PASSAGE

ADDITIONAL SIDES

French fries	6
Green salad with mustard vinaigrette	6
Brussels sprouts with black garlic	9
Truffle purée	9

LUNCH SET MENU

Monday to Friday, lunchtime only

Starter + Main **or** Main + Dessert 27

Choose from dish titles preceded by the motif ●

CHEESE & DESSERTS

Cheese platter from Maison Androuet	13
Poached pear, yuzu ice cream, nashi chips, dulce ganache	12
Roasted Pineapple with coconut ice cream	12
● Caramel upside-down custard	10
● Rice pudding with salted butter caramel	10
● Cloud-light chocolate mousse with caramelized hazelnuts and milk jam ice cream	11
Mi-cuit au chocolat, crème anglaise au siphon	9

DIGESTIFS

GET 27 or GET 31	8
L'Abricot or Le Citron from Jean-Marc Roulot	16
Chartreuse jaune or verte	14
Chartreuse - Cuvée M.O.F.	17
Chartreuse - Liqueur du 9 ^{ème} Centenaire	19
Aberlour - Whisky 10 years of age	18
Château de Laubade - Bas-Armagnac XO	20
Cognac Pale X.O. Extra Dry Delamain	22

BISTROT

DU PASSAGE

CURRENT FAVORITES

● NM	Extra-Brut «Expression»	Vincent Bennezon	48
● NM	Brut «Spécial Cuvée»	Bollinger	85
● NM	Brut Rosé	Billecart-Salmon	98
● NM	Brut GC «Femme de Champagne»	Duval Leroy	140
● 2021	Sancerre « Château du Nozay »	Domaine du Nozay	57
● 2020	Chablis «Vieilles Vignes»	Fontaine-Goby	55
● 2021	Bourgogne aligoté	Perdrix	48
● 2020	Hautes-Côtes de Nuits « Le Rouard »	Montmain	51
● 2020	Beaune « Clos Saint-Désiré »	R. Demougeot	72
● 2021	Montagny	Aline Beauné	58
● 2021	Côtes du Rhône « Grande Ours »	Pascal Chalon	46
● 2020	Condrieu « Chanson »	François Merlin	71
● 2021	Corse « Crocci »	Zuria	106
● 2018	Sancerre « La Croix du Roy »	Lucien Crochet	52
● 2022	Bourgogne « Cuvée Fine Sélection »	Tortochot	48
● 2021	Bourgogne (nature)	Maison Romane	57
● 2020	Pommard	R. Demougeot	83
● 2018	Juliéas « Patte de Velours »	Jérémy Bailly	48
● 2021	Brézème	Les Terriens	48
● 2021	Hermitage « Arena Mica »	J. Boutin	99
● 2019	Châteauneuf-du-Pape « Urganien »	Clos Bellane	90
● 2011	Pomerol « Fugue de Nénin »	Château Nénin	67

THE 400 REFERENCES FROM
OUR CELLAR AVAILABLE
20 € CORKAGE FEE

BISTROT

DU PASSAGE

BEERS

Heineken 33 cl	6
Corona 33 cl	7
Pietra 33 cl	8
Pietra IPA 33 cl	8

WATERS

Évian 50 cl	5
Évian 1 L	7
Perrier 33 cl	5
Badoit verte 50 cl	5
Badoit verte 1 L	7
Abatilles rouge 75 cl	8

COLD DRINKS

Coca-Cola Classique ou Zéro	5,5
Jus de fruits	5,5
Orange Pomme Pomme-Fraise Pomme-Rhubarbe Abricot Poire Fraise Tomate	
Limonade	5,5
Ginger Beer	6
Iced tea with basil or vine peach or ginger	5,5

HOT DRINKS

Espresso	3,5
Allongé	3,5
Double Espresso	6,5
Grand Crème	4,5
Thés & Tisanes	5

All our coffees are roasted near Reims by a young enthusiast

Net prices in euros, service included

SEASONAL PRODUCTS

HOMEMADE COOKING

BISTROT

DU PASSAGE

MENU

CONVIVIALITY

ENTHUSIAST'S WINES