

*Le Bistrot  
des Flamands*

*« Quand on vient manger dans mes  
restaurants, je souhaite que l'on trouve  
quelque chose de bien, de beau.  
Que l'on essaie un plat par curiosité et que  
l'on revienne par plaisir. »*

*Marcel Ravin*



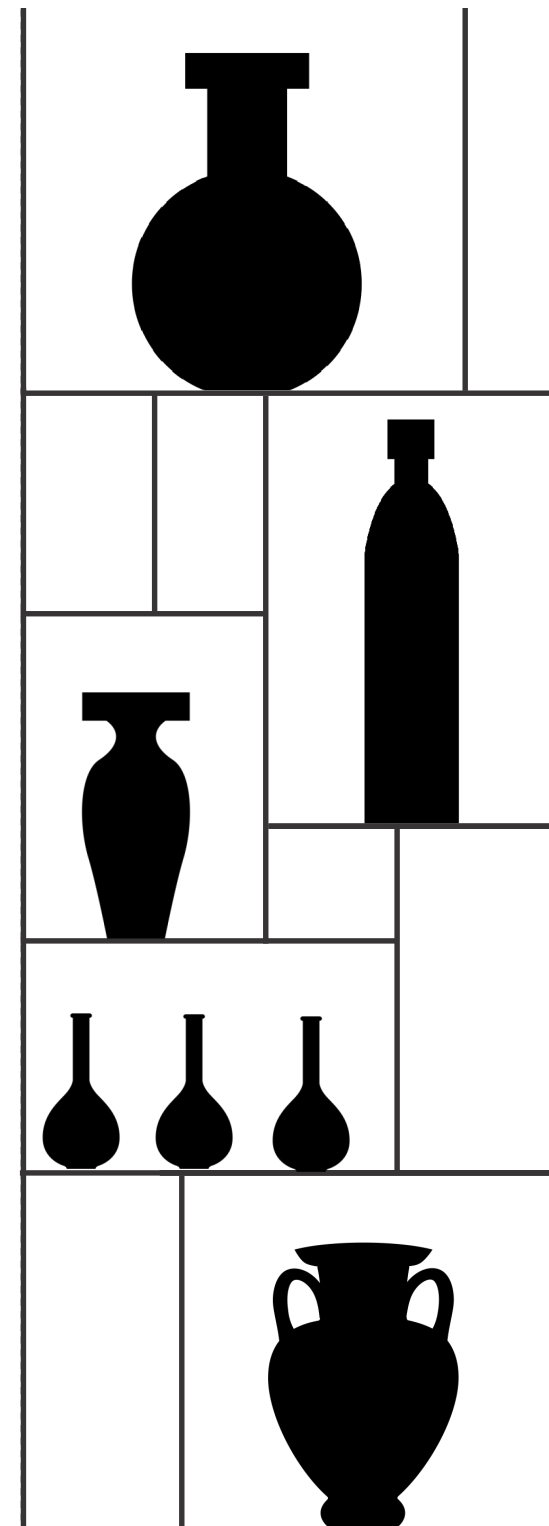
**Partagez votre expérience !**  
*Share your experience !*

@bistrotdesflamands

#BistrotDesFlamands

**Ouvert tous les jours de 19h30 à 22h**  
**Sauf vendredi et samedi jusqu'à 22h30**  
Open everyday from 7:30pm to 10pm  
Friday and Saturday until 10:30pm

[www.hotel-simon.com](http://www.hotel-simon.com)



## BOISSONS

### Les softs

#### Jus de fruits - 25 cl

Ananas, passion, orange, goyave

#### Softs - 50 cl

Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite,

### Les bières\Beers

Lorraine-33cl

Heineken, -33cl

Desperados Red-33cl

### Eau - 1L

Didier, Chantflor,

San Pellegrino

### Apéritifs / Spirits

Martini, Campari - 6 cl

Porto Rouge ou Blanc – 8 cl

### Les Rhums Blancs

JM 50° - 5CL

Neisson 50° - 5CL

HSE Millésime 2012 5CL

Saint-James fleur de canne5CL

La Mauny « la wouj » 5CL

### Les rhums vieux

Clément VO 5CL

Neisson vieux 5CL

Black Sherrif HSE 5CL

### LES TRES VIEUX RHUMS

Cuvée Homere Clément 5CL

Trois rivières Triple millésime 5CL

Neisson XO 5CL

La Flibuste Hors d'âge La favorite 5CL

Depaz XO 5CL

## TENTATION SALADE

**4€** **Salade César aux crevettes**  
Cesar salad with shrimps

**5€**

**5€** **Tartare de poisson fin au piment végétarien et maracuja**  
Fish tartare with vegetarien chili and maracuja

**6€**

**6€** **Vinaigrette de papaye curcuma, chictai de morue.**  
Green papaya with curcuma and cod.

**5€**

**7€** **Salade de patates douces aux oignons péyi, poulet boucané.**  
Sweet potato salad with local onoins and buccaneer chicken.

**5€** **Carpaccio de bœuf, vinaigrette baies roses, échalotes, vinaigrette balsamique, sucrine et parmesan.**

**5€** Beef carpaccio, pink pepper vinaigrette, shallots, balsamic vinaigrette, sucrine salad and parmesan.

**6€**

**6€**

**6€** **EXQUIS SUCRÉE**

**7€**

**8€** **Parfait de giraumon à la vanille**  
Perfect pumpkin with vanilla

**8€**

**32€** **Crème brulée à la goyave**  
Guava « crème brulée »

**12€**

**15€** **Ile flottante à la cardamone.**  
Floating island with cardamon.

**40€**

**12€**

## FOUYÉ DOUYÉ

**19€** **Gnocchetti carbonara de lambis.**  
Gnocchetti carbonara with conch. **28€**

**22€** **Carré d'agneau rôti en croute d'olives, Caponatta d'aubergine et bananes jaunes.**  
Rack of lamb roast with olive coat, eggplant caponatta and banana. **29€**

**16€** **Suprême de volaille fermière cuit en basse température, écrasé de fruits à pain au lait de coco.**  
Chicken filet cook at low temperature, mashed breadfruit with coconut milk. **24€**

**19€** **Demi Magret de canard aux épices et wok de légumes sauce aigre doux.**  
Duck breast with spices and wok of vegetables with sweet and sour sauce. **24€**

**16€** **Pavé de Dorade Coryphène rôti, rougail de chouchous.**  
Roasted dolphinfish filet with « chouchous » rougail. **26€**

**Poisson du moment roti.**  
Roasted fish

**9€** **Mini ébène noix de coco et chocolat.**  
Coconut and chocolate « ébène » **9€**

**9€** **Panacotta chocolat blanc au coulis exotique et citron vert.**  
White chocolate panacotta with exotic coulis and lime. **9€**

## VINS & CHAMPAGNE

### Les Champagnes **12cl 75 cl**

Gremillet brut SA 14€ 80€  
Deutz Brut SA 16€ 100€  
Billecart Salmon Brut SA 20€ 120€  
Veuve clicquot SA 125€  
Ruinart blanc de blanc SA 200€

**Demi – bouteille champagne**  
Billecart Salmon brut SA 70€  
Deutz brut SA 55€  
Billecart salmon rose SA 95€

### Les vins blancs / White wines

UBY « Colombar-Ugni » n°3 6€ 23€  
Cote du Rhône « les abeilles » **2013** 6€ 27€  
Chablis Saint Martin **2015** 10€ 50€  
Cote de Provence Domaine OTT **2013** 12€ 70€  
Ladoix 1<sup>er</sup> Cru Les Crechonts **2014** 79€  
Chablis 1<sup>er</sup> cru Vaucoupin **2009** 85€  
Montagny Albert Bichot **2014** 90€

### Les vins rouges / Red wines

Les enfants terribles « pinot noir » **2011** 9€ 39€  
Corbiere D.Serre Mazard **2011** 8€ 40€  
Gayon Cuvée prestige **2012** 42€  
Savigny-les-baune Domaine Aegerter **2013** 75€  
Pernand Vergelesse 1<sup>er</sup> Cru « clos de Pierre » .Jadot **2011** 90€  
Cahors « les cèdres » **2007** 95€

### Les vins rosés / Rosé wines

Terre de Berne «Cht de Berne» **2015** 7€ 33€  
Domaine Sainte Croix **2015** 7€ 30€

1\2 Berne Rosé 21€

### Mousseux

Muscat à Petits Grains 7€ 30€