Bistro Mat

MENU

Menu de saison 55€

TARTARE DE BOEUF
Maustettu häränlihatartar, keltuaista, vesikrassikreemiä, kaprista ja parmesaanikeksiä.

FILET DE SANDRE
Paistettua kuhafileetä, pinaattia, herneitä, kevätsipulia, murskattua kesäperunaa ja rakuuna-voikastiketta.

*

PAVLOVA AUX FRAISES
Marinoituja mansikoita, mantelikreemi ja bergamontti sorbettia

LES ENTRÉES

Alkuruoat

BURRATA 14€
Burrataa pinjansiemeniä ja tomaattisalaattia ja basilikavaahtoa

TARTARE DE BEUF 18€
Maustettu häränlihatartar, kaprista, punasipulia, rapeaa maa-artisokkaa, piparjuurta ja parmesaania

CEVICHE DE SANDRE 16€
Lime-yuzu liemessä kypsennettyä kuhafileetä, avomaakurkkua, kevätsipulia ja osterilehti

GARNITYR

Lisäksi

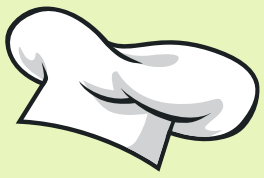
PAIN DE LA MAISON 4€
Aamulla juureen leivottua vaaleaa talon hapanjuurileipää, talon mallasleipää ja paahdettua voita

SALADE VERTE 6€
Raikasta vihersalaattia ja vinaigrettea

FRITES AU PARFUM DE TRUFFE 10€
Rapeat tryffelillä maustetut ranskalaiset ja aiolia

VINS

Viinimenu 49€
3- wines
12cl/16cl/8cl
*
Alkoholiton juomamenu 35€
3 -juomaa
12cl/16cl/8cl



MENU

Menu de dégustation 75€

Keittiömestarin valitsema 5-ruokalajin maistelumenu
Viinimenu 59€ /Alkoholiton juomamenu 45€

CLASSIQUES

Klassikot

ROYAL DE GAMBAS DE PARIS 25€
Puuhiiligrillattuja jättirapuja, valkosipuli-vuohenjuustoleipää, vihersalaattia, cantaloupe melonia, aiolia ja Parmesaania

SALADE CÉSAR 20€
Maissikanaa
Romaine salaattia, Caesar-kastiketta, parmesaania, sardellia, krutonkeja ja pekonia

RISOTTO 27€
Risottoa salsa verde, grillattua parsaa, hasselpähkinää ja parmesaania

Allergiat

Jos sinulla on ruoka-aineallergioita, ilmoitathan henkilökunnalle ennen ruokatilausta

MENU

Menu vegetarien 48€

BURRATA
Burrataa, pinjansiemeniä, tomaattisalaattia ja basilikavaahtoa

*

RISOTTO
Risottoa salsa verde, grillattua parsaa, hasselpähkinää ja parmesaania
*
PAVLOVA AUX FRAISES
Marinoituja mansikoita, mantelikreemi ja bergamontti sorbettia

VIANDES

Lihat

ENTRECÓTE DE VEAU GRILLÉE 42€
Puuhiiligrillattua vasikan välikyljys, kotimaista parsaa, ranskanperunoita, sardelli- kaprisvoita ja sitruunakastiketta

BURGER DE BOEUF 26 €
Grillattu 160 g naudanlihapihvi, cheddarjuustoa, karamellisoitua umamisipulia, tomaattia, Ranch-kastiketta ja tryffelimaustettuja ranskanperunoita.

POISSONS & FRUITS DE MER

kalat ja äyriäiset

FILET DE SANDRE 33€
Paistettua kuhafileetä, pinaattia, herneitä, kevätsipulia, murskattua kesäperunaa ja rakuuna-voikastiketta.

CREVETTE ROUGE 28€
Puuhiili grillattuja punakatkarapuja, sitruunaa, ranskanperunoita ja Togarashi-majoneesia

Alkuperät
Kana = Ranska
tartarliha = Suomi
Vasikka- Hollanti
Pekoni - Suomi

TAPIOLA