

ré
vé
BISTROT

MENÙ





La saisonnalité, la durabilité et la fraîcheur des ingrédients sont les piliers de notre approche culinaire.

Notre proposition s'inscrit dans un esprit de convivialité, de partage et de mise en scène des valeurs qui incarnent l'âme du Rêve ainsi que l'excellence de notre service.

Une carte en perpétuelle évolution, qui laisse place aux suggestions hors menu afin de valoriser au mieux les spécialités locales et les produits rares disponibles uniquement à certaines périodes de l'année, selon le rythme des saisons

LISTE DES ALLERGÈNES

1. GLUTEN
2. CRUSTACÉS
3. ŒUFS
4. POISSON
5. ARACHIDES
6. SOJA
7. LAIT
8. FRUITS À COQUE
9. CÉLERI
10. MOUTARDE
11. GRAINES DE SÉSAME
12. SULFITES
13. LUPIN
14. MOLLUSQUES

*CERTAINS ALLERGÈNES PEUVENT VARIER
SELON LA DISPONIBILITÉ DES PRODUITS

COUVERT: 5 EURO PAR PERSONNE



B I S T R O T

À PARTAGER

FOCACCIA AUX GRAINES, SÉLECTION DE
CHARCUTERIES ET LÉGUMES AU VINAIGRE DE SAISON

1 | 2 | 9 | 13

€20

FOCACCIA AUX GRAINES, SÉLECTION DE
FROMAGES LOCAUX ET CONFITURE MAISON

1 | 2 | 3 | 9

€25

PAIN BRIOCHÉ, ANCHOIS DU CANTABRIQUE,
POIVRON RÔTI ET STRACCIATELLA DE BURRATA

3 | 5 | 9 | 13

€23

ENTRÉES

LE GRAND CRU DE FRUITS DE MER DU RÊVE BISTROT
(LANGOUSTINES, CREVETTES, HUÎTRES, PALOURDES,
FASOLARI, CARPACCIO, NOIX DE SAINT-JACQUES)

pour 2 personnes

2 | 4 | 14

€80

ASPERGES GRILLÉES, ŒUF POCHÉ, SAUCE BÉARNAISE
VERTE ET BEURRE BLANC

3 | 7 | 12

€20

CEVICHE PÉRUVIEN, LECHE DE TIGRE AU FRUIT DE LA
PASSION, CHIPS DE BANANE PLANTAIN ET CHICHA MORADA

2 | 4 | 6 | 7 | 10 | 12 | 14

€24

TARTARE DE BŒUF LOCAL, SALADE DE PUNTARELLE,
CRÈME AU RAIFORT ET OIGNON ROUGE AIGRE-DOUX

7 | 10 | 12

€22



PREMIER PLATS

RISOTTO À L'AIL DES OURS, TARTARE DE CREVETTE ROUGE,
CITRON CONFIT ET YAOURT ÉGOUTTÉ

2 | 3 | 7 | 8 | 12

€26

PÂTES MIXTES "MONOGRANO FELICETTI", CRÈME D'ANCHOIS, MOULES
MARINÉES ET CHAPELURE À L'ANETH

1 | 4 | 8 | 12 | 14

€25

RAVIOLIS GRILLÉS FARCIS À LA TORTA VERDE LIGURIENNE, SAUCE
PONZU À L'EAU DE TOMATE ET CIBOULETTE

1 | 3 | 6 | 7 | 12

€25

SPAGHETTONE "ORO VERRIGNI" AU PESTO DE FÈVES, PALOURDES,
BOUTARGUE DE MULET ET CITRON NOIR

1 | 4 | 7 | 8 | 12 | 14

€28

PLATS PRINCIPAUX

PÊCHE DU JOUR

4 | 14

€35

FRITURE DE FRUITS DE MER, MAYONNAISE AROMATISÉE

4 | 5 | 8 | 9 | 14

€30

POULPE GRILLÉ, CRÈME DE PETITS POIS, CHORIZO DU CHEF,
COURGETTES TROMBETTA MARINÉES ET FLEURS DE COURGETTE

12 | 14

€32

BALLOTINE DE PINTADE, JUS À LA MOUTARDE, MORILLES ET ENDIVE
BELGE RÔTIE

1 | 3 | 7 | 9 | 11 | 12

€30

FILET DE BŒUF ROSSINI À LA TRUFFE NOIRE D'ÉTÉ

1 | 3 | 7 | 9 | 12

€38



DESSERTS

RHUBARBE CONFITE, SALADE DE FRAISES, GLACE À LA
CAMOMILLE ET TUILE AU MIEL

1 | 3 | 7

€12

PARIS-BREST À LA CRÈME DE NOISETTE ET AGRUMES

1 | 3 | 7 | 8

€12

MERINGUE AU POLLEN, COULIS DE FRUITS ROUGES ET
MOUSSE DE CRÈME

7 | 12

€12

GLACE OU SORBET MAISON

3 | 7

€12

POUR LES ENFANTS

*Pour satisfaire les enfants,
demandez au personnel les recommandations du jour*