



Simone

Bistro Contemporain

Finger Food

SEUL OU À PARTAGER

CROQUE À LA TRUFFE 8,5

Jambon serrano, mozzarella



TARTINABLES DE SIMONE 6,5

Confiture de cochon, tapenade olives pruneaux

PETITES SEICHES À L'ANDALOUSE 7,5

Persillade xéres

BOUCHÉES DE THON MI-CUIT 9

Sauce Teriyaki

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 14

Serrano, coppa, jambon à la truffe, chorizo

ASSIETTE DE FROMAGES 14

Sélection de 4 fromages Beillevaire

ASSIETTE MIXTE 14

Mixte charcuterie et fromages

Entrées

POUR TOUS LES GOÛTS

ASPERGES & SARRAZIN 7,5

Crème de Kasha, parmesan

BURRATA & GASPACHO VERDE 9,5

CEVICHE DE BAR 8,5

Agrumes, sésame, vinaigre de riz



SIMONE ROLLS 7,5

Wraps toastés, poulet mariné, tomates confites, parmesan, confit d'oignons, sauce maison

BEIGNETS DE COURGETTE 7

Feta, harissa verte

Plats

INCONTOURNABLES

BURGER DE SIMONE 15,5

Focaccia, boeuf haché, pesto rosso, confit d'oignons, crémeux de scarmoza fumée, grenailles

CÔTE DE COCHON TOMAHAWK 18

Chair d'aubergines grillées, carottes fondantes, crémeux d'oignons brûlés

DOS DE CABILLAUD 20

Asperges fondantes, riz vénéré, marmelade acidulée



SIMONE BOWL 14

Lentilles, poire, fourme d'ambert, noix de cajou torréfiées curry, oeuf au plat, pickles, oignons crispy

TENTACULES D'ENCORNETS & POITRINE DE COCHON FUMÉE 22

Coco de Paimpol, huile verte

ENTRECÔTE 25

300g, béarnaise maison, grenailles en persillade

Desserts

GOURMANDS

LA FRAISE 6,5

Crumble maison, fraises, menthe, chantilly au poivre vert



LE CHOCOLAT 7

Fondant chocolat, éclats de Macadamia, chantilly à la crème de whisky

LE RIZ AU LAIT 6

Riz au lait d'amandes, caramel au beurre salé

LA POMME ET LA FRAMBOISE 8,5

Feuilleté, pommes acidulées, framboises, crème fouettée nougatine

Simone

Bistro Contemporain

Apéritifs

Martini Blanc 6cl	5
Vermouth Rouge Léonce 6cl	5
Ricard 2cl	3
Kir vin blanc framboise/pêche 12,5cl	5
Kir pétillant 12,5cl	6,5
Coupe de pétillant, Vouvray 12,5cl	6
Coupe de Champagne, Glod Fauvet 12,5cl	10

Bières bouteilles

BRASSERIE MÉLUSINE 33CL	
Blanche Ecume	5,5
Blonde BIO	5,5
Blonde IPA	5,5
BRITT BLONDE SANS ALCOOL 33CL	5

Spiritueux 4CL

DIGESTIFS

 Mentilla, Vrignaud	5
Délice de Caramel, Vrignaud	5
Calvados, Drouin	6,5
Cognac VS, Augier	7
Armagnac, Lauvia	7
 Gin 1924 - Nantais	7,5
Limoncello	5

WHISKIES

Smooth Ambler - Bourbon	9
Lehmann - Single Malt, Alsace	11
Hatozaki - Pure Malt, Japon	9
Cotswolds - Single Malt, Angleterre	12


RHUMS

Clément VSOP - Martinique AOP, agricole	7,5
Secha de la Silva - Guatemala, gourmand	8,5
Ferroni - Marseille, classique et aromatique	8,5

Eaux

Vittel / Perrier Fine Bulles 1L	4,9
Vittel / Perrier Fines Bulles 50CL	3,6

Cocktails

NEGRONI	9
Gin 1924, vermouth rouge, bitter, agrumes	
SPRITZ DE SIMONE	8,5
 Ramazotti hibiscus & fleurs d'oranger, tonic dry, agrumes	
CAIPI MAGIC	8,5
Cachaça Magnifica, citron vert, sucre blanc	
GIN TONIC	9
Gin 1924, agrumes, tonic dry 20cl,	

Softs

Coca Cola/Zéro 33cl	3,5
Orangina 25cl	3,5
Fuze tea 25cl	3,5
Sirop à l'eau 25cl	2,5
Limonade 20cl	3,2
Diabolo 20cl	3,5
Perrier 33cl	3,5
Supp sirop/tranche	0,3
 THÉ GLACÉ MAISON 25CL	4
JUS DE FRUITS GRANINI 25CL	3
Orange, pomme, tomate, ananas	

Boissons chaudes

LAVAZZA	
Espresso / Allongé	2
Déca	2
Double Espresso	3,8
Café Crème	2,5
Café Noisette	2,5
Capuccino	4,5
THÉS BARRONY'S	3,5
Thé vert menthe, vert gunpowder, earl grey, fruits rouges, vanille	
INFUSIONS BARRONY'S	3,5
Tilleul, verveine menthe	


PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS
WWW.BISTROSIMONENANTES.COM

La cave à vins



12,5CL 75CL



LES BLANCS

	Muscadet Côtes de GrandLieu AOP 2020 - Manoir de la Garnaudière	4	19
	Côte du Rhône AOP 2020 - "Nature" Famille Perrin	4.5	24
	Coteaux Varois en Provence IGP 2020 - "La Jouvencelle" Château des Annibals	5.5	29
	Saint Véran AOP 2018 - "Le Pavillon" Maison Régnard		39

LES ROSÉS

	Île de Beauté IGP 2020 - Domaine Casa Rossa	4	19
	Coteaux Varois en Provence IGP 2020 - "Suivez-moi Jeune Homme" Château des Annibals	5.5	28
	Côte de Provence AOP 2020 - "Terrasses" Première Cuvée Villa Vallombrosa		35

LES ROUGES

	Côte du Rhône AOP 2019 - "Nature" Famille Perrin	4.5	24
	Saumur-Champigny AOP 2018 - Clos des Cordeliers "Tradition"	5	26
	Bourgogne AOP Pinot Noir 2019 - Domaine Camus Frères	5.5	31
	Saint Chinian AOP 2019 - Domaine Gaia		29
	Languedoc AOP 2016 - Baron d'Oppia	5	25
	Médoc AOP Cru Bourgeois 2014 - Château Poitevin	6	31

LES BEAUX ROUGES

	Maranges 1er cru AOP 2018 - "La Fussière" Domaine Roger Belland		49
	Santenay AOP 2018 - "Charmes" Domaine Roger Belland		49
	Pomerol AOP 2015 - Ballade de La Pointe		53
	Châteauneuf du Pape AOP 2018 - "Les Sinards" Famille Perrin		55

LES BULLES

	Vouvray Brut - Marc Brédif	6	29
	Champagne - Glod-Fauvet Blanc de Blancs	10	55
	Champagne - "R" de Ruinard Brut		90



CHÂTEAU SIMONE BLANC
AOP PALETTE 2019 - 75CL

59

Un heureux chemin entre puissance et raffinement, notes florales et touches épicées...