

# Bistro Vida

bistrot - café - bar



## Hors d'oeuvres

HUÎTRES | 18

½ dozen oysters du jour

TARTARE DE THON | 16

ahi tuna, ginger, chives, yuzu



CALMARS FRITES | 13

fried calamari, aioli mayonnaise



COQUILLES | 17

sautéed sea scallop, garlic, white wine, herbes de provence

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE | 17

Burgundy snails, parsley-garlic butter

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE | 11

caramelized sweet onions, beef jus, country bread, gruyère

PÂTÉ DE CAMPAGNE | 15

country pâté, radishes, cornichons, baguette

ASSIETTE DE CHARCUTERIES | 17

prosciutto, saucisson sec, pâté, olives, cornichons

TARTARE DE BOEUF | 19

hand chopped fillet, egg yolk, cornichons, caper berries

OLIVES MARINÉES | 7

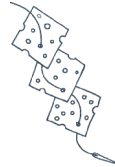
warm marinated olives

ASSIETTE DE FROMAGES | 18

selection of three artisanal cheeses, toasted baguette

FONDUE AUX FROMAGES | 16

gruyère & emmental cheese



## les Salades

LAITUE

bibb lettuce, fines herbes,  
dijon vinaigrette

• 10 •

CÉSAR

hearts of romaine, croutons,  
parmesiano reggiano

• 11 •

CHÈVRE CHAUD

mixed greens, warm goat  
cheese, roasted beets,  
champagne vinaigrette

• 13 •

TOMATES ET BURRATA

cherry tomatoes, arugula,  
basil, burrata cheese

• 14 •

**F** MOULES FRITES | 25  
mussels, sauce marinière, parsley, french fries

**R** CLAMS FRITES | 25  
clams, sauce marinière, parsley, french fries

**U** SOLE MEUNIÈRE | 29  
fillet of sole, beurre noisette, haricots verts, roasted  
fingerling potatoes

**I** SAUMON GRILLÉ | 30  
grilled wild salmon, beurre blanc, seasonal vegetables

**T** RISOTTO AUX SAINT JACQUES | 30  
seared sea scallops, asparagus risotto

**S** BOUILLABAISSÉ | 34  
provençal fish stew, tomato-saffron broth, croûtons,  
rouille

**DE** LINGUINE DE PALOURDES | 24  
linguine pasta, manila clams, cherry tomatoes, garlic,  
white wine

## Garnitures

• 7 •

POMMES FRITES

french fries

ÉPINARDS

sautéed spinach

HARICOTS VERTS

french green beans, toasted almonds

CHAMPIGNONS FRICASSÉE

sautéed wild mushrooms



**L** POULET RÔTI | 28  
roasted free-range chicken, haricots verts, mashed  
potatoes, herbed chicken jus

**E** COQ AU VIN | 28  
red burgundy braised chicken, lardons,  
mushrooms, pearl onions, egg noodles

**S** CASSOULET DE TOULOUSE | 34  
duck confit, toulouse sausage, white beans

**V** FILET DE PORC | 28  
roasted pork tenderloin, caramelized onions, crème  
fraîche, potato gratin

**I** LAMB SHANK | 38  
braised lamb shank, demi glace sauce, israeli  
couscous

**A** BOEUF BOURGUIGNON | 28  
beef stewed in red wine, pearl onions, baby  
carrots, mashed potatoes

**N** STEAK FRITES | 35  
New York strip, sauce béarnaise, french fries

**D** FILET AU POIVRE | 42  
filet mignon, asparagus, potato gratinée

**E** VIDA BURGER | 18  
roasted red bell peppers, gorgonzola, french fries

**N** COUSCOUS | 26  
couscous, merguez sausage, harissa sauce

**T** GNOCCHI À LA PARISIENNE | 18  
sautéed gnocchi, mushrooms, asparagus, peas,  
beurre noisette

**R**

**É**

**S**



15 cl



25 cl



75 cl

## Mousseux

CRÉMANT DE LIMOUX BRUT, DOMAINE J. LAURENS NV	14	50
CRÉMANT DE LIMOUX BRUT ROSÉ DOMAINE J. LAURENS NV	15	60
PROSECCO	13	
RODERER ESTATE BRUT	17	57
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL		145

## Blanc

BORGOGNE BLANC, DOMAINE BERNARD MILLOT 2017	15	44
BORDEAUX, MÂCON VILLAGES		25
BORDEAUX, CUVÉE MARINE 2016	13	38
CHABLIS, BERNARD DEFAIX 2016	18	53
CHARDONNAY, HESS 2015		35
CHARDONNAY, WIND RACER	15	
CHARDONNAY, ZD 2015		70
GRIGNAN-LES-ADHEMAR, DOMAINE ANDRE AUBERT 2017		38
MUSCADET, SÈVRE ET MAINE SUR LIE 2014		38
PINOT BLANC, ALLIMANT LAUGNER, ALSACE 2016/2017		40
POUILLY-FUISSÉ, THIERRY GUERIN LA ROCHE 2016		55
PULIGNY MONTRACHET, DOMAINE BERNARD MILLOT 2016		90
SAINT-VÉLAN, DOMAINE DE LA DENANTE 2016		46
SANCERRE, DOMAINE ANDRE VATAN LES CHARMES 2016	16	48
VERMENTINO DI SARDEGNA, ARAGOSTA 2015		38
VOUVRAY, NICOLAS BRUNET SEC 2012		45

## Rosé

ROSÉ, DOMAINE LE GALANTIN, BANDOL 2017	16	64
CUVÉE ESTRELLE ROSÉ, CÔTES DE PROVENCE 2017	14	42

## Rouge

BAROLO BOSCHETTI 2014		110
BORDEAUX SUPÉRIEUR, SAINT JOSEPH 2016	13	25
BOURGOGNE PINOT NOIR 2017	14	48
CABERNET, CANNONBALL 2014	15	53
CABERNET, TOBIN JAMES NOTORIOUS 2013		50
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2016	20	88
CHINON ROUGE BEAUSEJOUR 2015		50
CÔTES DU RHÔNE, LA BASTIDE SAINT-VINCENT 2015	14	48
CROZES-HERMITAGE, ETIENNE POCHON 2013		80
GEVREY CHAMBERTIN, 1 <sup>ER</sup> CRU, DMNE. GERARD SEGUIN 2014		90
GIGONDAS, LA BASTIDE SAINT-VINCENT 2014		88
MEDOC, HAUT BANA 2016	13	38
MORGON, DOMAINE DE BEL-AIR LES CHARMES 2015		48
MOULIN-À-VENT, DOMAINE DE BEL-AIR LES BURDELINES 2016		55
PROPRIETARY RED, ANGELS & COWBOYS 2016		55
SYRAH, TOBIN JAMES ROCK N ROLL 2013	15	44
ZINFANDEL, TOBIN JAMES BALLISTIC 2013		48



## LES BIÈRES

STELLA ARTOIS  
HEINEKEN  
ANCHOR STEAM  
SIERRA NEVADA  
IPA  
KRONENBOURG 1664



• 7 •

## APÉRITIFS

DE

## PASTIS

LA TOMATE  
*ricard, cherry syrup*

LE FEU ROUGE  
*ricard, absolut peppar, fresh lemon juice*

LE SAZERAC  
*casanis, bourbon, fresh lemon juice*

LE PERROQUET  
*Pernot, mint syrup*

L'AMANDE  
*ricard, almond syrup, sparkling water*

• 13 •



## DE LA

• 13 •

## A P É R I T I F S

FRENCH 75  
*champagne, cognac, lemon juice*

THE MONACO  
*lemon juice, grenadine, 1664 lager*

JUILLET  
*sparkling wine, sweet & dry  
vermouth, st. germain, lemon peel*

LA SEXE ET LA VILLE  
*lillet rosé, lemon juice, grenadine,  
peychaud's bitters*

NEGRONI  
*campari, gin, vermouth*

MAI  
*fresh citrus juice, lillet blanc,  
angostura bitters, sparkling water,  
fresh bay leaf*

BOULEVARDIER  
*campari, bourbon, vermouth*

LUCCA  
*campari, sweet vermouth, sparkling  
rosé*

PICON BIÈRE  
*amer picon, stella artois, orange*

