



Bistrot 51

Paris

**2 Av. de l'Europe, 77144
Montévrain, France
+33 1 73 08 98 65**

M E N U



STARTERS

The Butternut Velouté 9 €

Butternut and coconut milk, roasted seeds

The “Perfect” Egg 9 €

Meurette sauce, marrow bones toast

The Avocado Tartare (v) 12€

Avocado, pitaya, pine apple and passion vinaigrette

The Gravlax Salmon 12 €

Beetroot mousse, horseradish and beetroot chantilly, blinis and lemon jelly

The Foie-Gras 16 €

Half cooked, quince jelly, brioche

The Langoustine 16 €

Japanese breading panko, lemongrass bisque, toast



MAIN COURSES

The Bistrot 51's Blanquette 28 €

Truffled poultry, rice and vegetables, truffle sauce

The Lamb Shank 32 €

Potatoes purée with thyme and olive oil, black olive, tomato and lamb sauce

The Veal 32 €

Confit breast and cheek veal, vegetables and morel sauce

The Prime Rib of Beef 42 €

Potatoes gratin, potatoes chips, smoked beef sauce

The Beef Steak 28 €

French fries, salad and sauce of the moment

Linguine all'arrabiatta 18 €

Tomato sauce, chili and garlic, Basque pork belly

The Scallops Risotto 32 €

Rice, Surf and turf sauce, chorizo and parmigiano cheese

The Cod 27 €

Cod in a nori leaf, leeks, wild garlic cream sauce

The Salmon 25 €

Grilled, Potatoes purée, citrus oil sauce.

The Celery steak (v) 18 €

Glazed with teriyaki sauce, sautéed vegetables and celery purée.

The Burger of the Bistrot 20 €

Limousin beef, Brie de Meaux cheese, salad, bacon, red onions

The Vegan Burger 51 (v) 18 €

Butternut steak, mushrooms, vegetables, fries



DESSERTS

Cheeses plate	12 €
The Paris-Brest	10 €
The Grapefruit Frozen Soufflé	10 €
The Tatin Pie	10 €
Vanilla whipping cream, caramel	
The Exotic Fruits Salad	10 €
The Crème Brulée	10 €
Maple sirup	
The Café Gourmand	12 €
The Gourmand Bubbles	15 €



K I D S M E N U 12 €

Chopped Beef Steak / Salmon

(fries / pasta or vegetables)

or

Pasta with tomato sauce with parmesan shavings

2 ice - cream scoops

Vanilla, Strawberry, Chocolate, Salted Caramel, Lime, Lemon, Candy floss

or

Chocolate mousse

L U N C H M E N U (1 2 H / 1 4 H 3 0)

(Outside the menu - See the chalk board for the specials)

Starter + Main Course or Main Course + Dessert: 23 €

Starter + Main Course + Dessert: 29 €



DRINKS MENU

APERITIVES & DIGESTIVES

APEROL	6€
BAILEYS	8€
MALIBU	8€
COINTREAU	7€
MARTINI BIANCO, ROSSO	6€
PORTO BLANC, ROUGE	6€
GET 27, GET 31	8€
LIMONCELLO	6€
AMARETTO	6€
JAGERMEISTER	7€
SAINT GERMAIN	7€
CAMPARI	6€
RICARD	6€
SUZE	6€
LILLET	6€
PIMM'S	6€

SOFT DRINKS 5€

PEPSI MAX, PEPSI, ICE TEA
7UP, 7UP FREE, ORANGINA
SCHWEPPEs, SCHWEPPEs HIBISCUS, GINGER BEER
RED BULL, RED BULL SUGAR FREE

WATER

EVIAN 50 CL.....3€ / EVIAN 100 CL.....6€
BADOIT 50 CL.....3€ / BADOIT 100 CL.....6€

JUICE 25 cl..... 5€

TOMATO, APRICOT, PINEAPPLE, ORANGE,
GRAPEFRUIT, APPLE

DRAUGHT BEER (25 cl/ 50 cl)

AFFLIGEM BLONDE	4.5€ / 8€
LAGUNITAS IPA	5€ / 9€

BOTTLED BEER

GALLIA WEISS & VERSA	6€
DESPERADOS ORIGINAL	6€
DESPERADOS VIRGIN O°	6€

Champagnes, Mousseux & Kir

Champagne EPC	Blanc de Noirs	Coupe 14 € / 75 cl – 70 €
Champagne EPC	Blanc de Blancs	75 cl – 75 €
Prosecco DOC	Martini	Coupe 9€/ 75cl - 35€
Kir (Aligoté)		9€

HOT BEVERAGES

EXPRESSO, DECA, CAFE LUNGO, LATTE	3.5€
CAPPUCCINO	5€
TEA	4€
HOT CHOCOLATE	6€
FLAVORED COFFEE (VANILLE, CAMEL, NOISETTE, CHOCOLAT COOKIE)	6€
IRISH COFFEE	8€



SPIRITS

WHISKY

<i>CHIVAS REGAL 18 ANS 40°</i>	25€
<i>TALISKER PORT RUIGHE 45.8°</i>	18€
<i>NIKKA FROM THE BARELL 51.4°</i>	15€
<i>CARDHU 12 ANS SINGLEMALT 40°</i>	15€
<i>JACK DANIEL'S HONEY 35°</i>	12€
<i>GLENLIVET FOUNDERS RESERVE 40°</i>	10€
<i>JACK DANIEL'S 40°</i>	10€
<i>BALLANTINE'S 40°</i>	9€
<i>IRISH WHISKEY JAMESON 40°</i>	8.5€
<i>BOURBON FOUR ROSES 40°</i>	8.5€

RUM

<i>ZACAPA XO 40°</i>	35€
<i>BACARDI RESERVA OCHO 40°</i>	13€
<i>DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 40.7°</i>	9€
<i>DON PAPA BAROKO 40°</i>	9€
<i>BACARDI CARTA ORO 37.5°</i>	7.5€
<i>BACARDI CARTA BLANCA 37.5°</i>	7.5€
<i>CAPTAIN MORGAN 35°</i>	6.5€

GIN

<i>GENEROUS. 44°</i>	13€
<i>MONSIEUR GIN 40°</i>	13€
<i>THE BOTANIST ISLAY DRY 46°</i>	13€
<i>HENDRICK'S 41.4°</i>	13€
<i>BEEFEATER 24 45°</i>	13€
<i>PLYMOUTH 41.2°</i>	13€
<i>CITADELLE 44°</i>	13€
<i>BOMBAY SAPPHIRE 40°</i>	12€
<i>BEEFEATER DRY 41.4°</i>	12€
<i>GORDON'S LONDON 37.5°</i>	7€

VODKA

<i>GREY GOOSE ORIGINAL 40°</i>	13€
<i>ABSOLUT ELYX 42.3°</i>	13€
<i>MADAME VODKA 40°</i>	9€
<i>ABSOLUT BLUE 40°</i>	8€
<i>ZUBROWSKA BISON GRASS 37.5°</i>	6€
<i>SMIRNOFF 21 RED 37.5°</i>	6€

TEQUILA

<i>REPOSADO JOSE CUERVO ESP 38°</i>	7€
-------------------------------------	----

COGNAC

<i>COGNAC MARTELL VSOP ETUI 40°</i>	15€
<i>COGNAC LE PALIN VS 40.4°</i>	5€

LIQUOR

<i>EDV DE PRUNE DE SOUILLAC LOUIS ROQUE 42°</i>	9€
<i>EDV DE POIRE WILLIAM LORRANCY 45°</i>	8€

Supplement Soft Drink / sodas – 3€



COCKTAILS (ALL 10 €)

(* NON ALCOHOL version 7 €)

HAPPY HOUR (from 4:00 PM to 6:30 PM) -2€

**SPRITZ (Aperol, Campari, Saint Germain
or Limoncello)** Prosecco, Badoit

LILLET Blanc Tonic

Lillet blanc , peach syrup and schweppes tonic

LILLET Rosé et Tonic

Lillet rosé, grapefruit syrup and schweppes tonic

MOJITO * (Strawberry, Raspberry, Mango, passion fruit, peach)

Rum Bacardi, brown sugar, lime, mint, Sparkling Water

PIÑA COLADA*

Rum Bacardi, pineapple juice, coconut cream

STRAWBERRY ink *

Rum Bacardi, cranberry , strawberry, lime juice

T-PASSION *

Rum Bacardi, Vanilla syrup, passion fruit , lemon juice,
pineapple juice

ROSE RUBIS *

Rum Bacardi, grapefruit juice, raspberry cream

CAIPIRINHA (7 €)

Cachaça, sugar cane, lime

GINGER RHUM *

Rum Bacardi , Barley syrup, lemon juice, ginger juice,
mango

EXPRESSO MARTINI

Vodka Smirnoff, Kahlua, espresso, sugar

COSMOPOLITAN

Vodka Smirnoff, Triple sec, cranberry juice, lemon juice

MOSCOW MULE

Vodka Smirnoff, lemon juice, ginger, ginger beer, sugar

LaROUFFI *

Vodka Smirnoff, apple juice, peach cream, caramel and
raspberry syrup

TOM COLLINS

Gin Gordon's, lemon juice, sugar cane syrup, lemonade

MOXY HONEY

Jack Daniel's Honey, cranberry juice, lemon juice

TEQUILA MAS

Tequila Reposado, triple sec, passion fruit coulis, orange
juice



WINE MENU

Wine by the glass

White

AOC Gewürztraminer..... 7 €

Signature Wolfberger – Variety : 100% Gewürztraminer

AOC Chablis..... 9 €

La Chablisienne – Variety : 100% Chardonnay

Rosé

AOP Lubéron « Loulou Charmeuse »..... 6 €

Varieties : Syrah & Grenache noir

Red

AOC Brouilly..... 7 €

La chapelle de Venenge - Variety : Gamay

AOP Vacqueyras..... 9 €

Domaine Miramont - Varieties : Grenache noir, Syrah & Mourvèdre

Rosé Wines

AOP Lubéron « Loulou Charmeuse »..... 75cl - 20 €

Varieties : Syrah & Grenache noir

AOC M de Minuty..... 75cl - 42 € / 150cl - 80€

Varieties: Cinsault, Syrah & Grenache

Château Sainte Marguerite- Cru classé..... 75cl - 55€

Varieties : Cinsault, Grenache



White Wines

South West

AOP Saint Mont – Le Faîte.....55 €

Domaine « Plaimont » – Variety : Gros Manseng, Petit Courbu & Petit Manseng

Loire Valley

Pouilly-Fumé.....37,5cl - 20€ / 75cl - 40 €

Domaine « Les fines Caillottes » - Variety : 100% Sauvignon Blanc

Languedoc – Roussillon

AOP Art de Vivre.....30 €

Variety : 100% Clairette du Languedoc

Alsatia

AOC Gewürztraminer.....30 €

Signature Wolfberger – Variety : 100% Gewürztraminer

AOC Pinot Gris.....35 €

Signature Wolfberger – Variety : 100% Pinot Gris

Bourgogne

AOC Bourgogne Aligoté.....28 €

André Ducal – Variety : Aligoté

AOC Chablis.....38 €

La Chablisienne – Variety : 100% Chardonnay

AOC Mersault « Les Clous ».....125 €

Bouchard Père et Fils – Variety : 100% Chardonnay

Rhône Valley

AOC Crozes-Hermitage « La Matinière ».....40 €

Domaine Ferraton Père et Fils - Variety : 100% Marsanne



Red Wines

Bordeaux

AOC Graves « Château des Gravières »37,5cl - 15€ / 75cl - 30 €

Varieties: Merlot & Cabernet Franc

AOC St Emilion Grand Cru.....45 €

Château Fourney – Varieties : Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon

AOC Pomerol « Esprit de Clocher »85 €

Varieties: Merlot & Cabernet Franc

South West

AOP Saint Mont – Le Faîte.....55 €

Domaine « Plaimont » – Varieties : Tannat, Cabernet Sauvignon & Pinenc

Loire Valley

AOC St Nicolas de Bourgueil.....35 €

« Les Aisselières » - Varieties : Cabernet Franc

Beaujolais

AOC Saint Amour.....35 €

Domaine des Billards - Variety : Gamay

AOC Brouilly.....35 €

La chapelle de Venenge - Variety : Gamay

Languedoc – Roussillon

AOP Art de Vivre.....30 €

Varieties : Syrah, Grenache & Mourvèdre

AOC Pic Saint Loup.....40 €

Les Déesses Muettes - Varieties : Syrah & Grenache

Rhône Valley

AOP Vacqueyras.....38 €

Domaine Miramont - Varieties : Black Grenache – Syrah – Mourvèdre



AOP Gigondas.....48 €

Domaine Saint Damien – Varieties : Grenache, Mourvèdre & Syrah

AOC Châteauneuf du Pape.....100 €

Domaine Clos de L'Oratoire des Papes - Varieties : Grenache– Syrah – Mourvèdre - Cinsault

Alsatia

AOC Pinot Noir.....60 €

La Louve by Wolfberger – Variety : 100% Pinot Noir

Bourgogne

AOC Nuit Saint Georges.....120 €

House of Bouchard Père et Fils – Variety : 100% Pinot Noir

AOC Gevrey Chambertin.....135 €

House of Bouchard Père et Fils – Variety : 100% Pinot Noir

AOC Pommard.....160 €

House of Bouchard Père et Fils – Variety : 100% Pinot Noir

Red foreign wines

Australia

Shiraz « Speak No Evil ».....30 €

Variety : 100% Syrah

