

12h/15h30



Starters Bouillon

- Cristal Bread con Tomate – €6
- Homemade Country Pâté with Pistachios, Pickles & Green Salad – €6
- Roasted Peppers, Braided Buffalo Mozzarella, Cherry Tomatoes, Croutons & Basil Oil – €8.1
- Starter of the Moment – €8.1
- Thai-style Grilled Mussels – €8
- Leek “Chef Giraud Style” (Michelin 1987) – €9
- Walnut Saucisson Platter, Butter, Pickles & Grilled Bread – €9
- Bistroquet’s Deviled Eggs on Their Nest – €9.5
- Homemade Foie Gras with Armagnac – €16
- Iberian Cebo Ham Platter & Cristal Bread con Tomate – €19

Main Courses - Bouillon

- Bistroquet’s Double Cheeseburger & Homemade Fries – €15
- Knife-Cut Charolais Beef Tartare & Homemade Fries – €13.5
- Homemade Toulouse Sausage & Mashed Potatoes – €13
- Sautéed Baby Squids, Tarragon Butter & Venere Rice – €14.5
- Juju’s Famous Dish of the Day – €15
- Fish & Chips (Monkfish Tempura) with Tartar Sauce, Homemade Fries & Vitelotte Potatoes – €18.5

Fresh Bites

- Juju’s Caesar Salad – €16
- Mullet Carpaccio, Seafood Vinaigrette, Pea Shoots & Thai Salad – €18
- Weekly Special – €16
- Veggie Bò Bún – Thai Salad, Chinese Noodles, Vegetable Spring Rolls, Bean Sprouts, Cilantro & Peanuts – €14.5
- Spiced Chicken Skewer, Lebanese Flatbread, White Sauce, Romaine Lettuce & Local Tomatoes – €15.5

Meat Lovers’ Corner

- Flank Steak (250g), Chimichurri Sauce, Homemade Fries & Salad – €21
- Prime Ribeye (250g) with Bistroquet Sauce, Homemade Fries & Salad – €25
- Duck Magret Steak, Bone Marrow & Jus, Homemade Fries – €23
- Simmental Premium Beef Rib (1kg), Homemade Fries & Salad – €75
- 8-Hour Slow-Cooked Lamb Shoulder & Roasted Garlic Baby Potatoes (approx. 1.4kg) – €69

Stephanie’s Desserts

- Phiphi’s Banoffee (since 2001) – €8.5
- Raspberry Banoffee – €10
- Frozen Parfait with Almonds, Hazelnuts, Peanuts & Caramel – €7
- French Toast, Vanilla Ice Cream, Hazelnut Crumbs & Caramel Sauce – €8.5
- Dessert of the Moment (ask your server)
- Coffee with a Shot of Alcohol – €6
- Gourmet Coffee – €9

Meat origins displayed at the bar / Allergen information available upon request.

12h/15h30



Entrantes - Bouillon

Pan Cristal con Tomate – €6

Paté de Campaña Casero con Pistachos, Pepinillos & Ensalada Verde – €6

Pimientos Asados, Mozzarella de Búfala Trenzada, Tomates Cherry, Picatostes & Aceite de Albahaca – €8.1

Entrante del Momento – €8.1

Mejillones a la Plancha Estilo Thai – €8

Puerro “a lo Chef Giraud” (Michelin 1987) – €9

Tabla de Salchichón con Nueces, Mantequilla, Pepinillos & Pan Tostado – €9

Huevos Mimosa del Bistroquet en su Nido – €9.5

Foie Gras Casero del Bistroquet al Armagnac – €16

Tabla de Jamón Cebo Ibérico & Pan Cristal con Tomate – €19

Platos Principales - Bouillon

Doble Cheeseburger del Bistroquet & Patatas Fritas Caseras – €15

Tártaro de Ternera Charolesa Cortado a Cuchillo & Patatas Fritas Caseras – €13.5

Salchicha de Toulouse Casera & Puré de Patatas – €13

Chíperones Salteados, Mantequilla de Estragón & Arroz Venere – €14.5

El Famoso Plato del Día de Juju – €15

Fish & Chips (Tempura de Rape) con Salsa Tártara, Patatas Fritas Caseras & Patatas Vitelotte – €18.5

Opciones Frescas

Ensalada César de Juju – €16

Carpaccio de Mujol, Vinagreta Marina, Brotes de Guisante & Ensalada Thai – €18

Sugerencia de la Semana – €16

Bò Bún Vegetariano – Ensalada Thai, Fideos Chinos, Rollitos de Verduras, Brotes de Soja, Cilantro & Cacahuets – €14.5

Brocheta de Pollo con Especies, Pan Libanés, Salsa Blanca, Lechuga Romana & Tomates Locales – €15.5

Para los Carnívoros

Entrecot (250g), Salsa Chimichurri, Patatas Fritas Caseras & Ensalada – €21

Entrecot de Primera (250g) con Salsa Bistroquet, Patatas Fritas Caseras & Ensalada – €25

Magret de Pato a la Plancha, Tuétano & Jugo Reducido, Patatas Fritas Caseras – €23

Chuleta de Ternera Simmental Premium (1kg), Patatas Fritas Caseras & Ensalada – €75

Paletilla de Cordero Cocida 8 Horas & Patatas Baby Asadas con Ajo (aprox. 1.4kg) – €69

Los Postres de Stéphanie

Banoffee de Phiphi (desde 2001) – €8.5

Banoffee de Frambuesa – €10

Parfait Helado con Almendras, Avellanas, Cacahuets & Caramelo – €7

Tostadas Francesas, Helado de Vainilla, Trozos de Avellana & Salsa de Caramelo – €8.5

Postre del Momento (preguntar al camarero)

Café con Licor – €6

Café Gourmand – €9

Origen de las carnes indicado en el bar / Información sobre alérgenos disponible bajo petición.

16h/22h30



Gourmet Small Plates to Share

- Walnut Saucisson Platter, butter, pickles & grilled bread – €9
- Iberian Cebo Ham Board & its cristal bread with tomato – €19
- Crispy Chicken «Katsu» Style, tartar sauce – €10
- Roasted Peppers, braided buffalo mozzarella, peeled tomato, basil oil – €14.5
- Bistroquet's Deviled Eggs on Their Nest – €9.5
- Mullet Carpaccio, sea vinaigrette, pea shoots – €14
- Thai-Style Grilled Mussels – €8
- **Leek à la Chef Giraud (Michelin ** 1987) – €9
- Gorgonzola Gnocchi – €10
- Duck Confit Croque Monsieur – €12
- Semi-Cooked Foie Gras & Toasted Bread – €16
- Roasted Camembert & Toasted Soldiers – €10.5
- Mesclun Salad, cherry tomatoes & crispy onions – €6.5
- Thai Salad, bean sprouts, coriander & Thai sauce – €7
- Sautéed Baby Squid, maître d'hôtel butter with tarragon – €14
- Bistroquet's Tuna Tataki – €14
- Bistroquet's Double Cheeseburger (without side) – €12
- Truffle Ravioli with Morel Sauce – €12
- Mashed Potatoes with Truffle Oil – €7
- Homemade Fries Basket & Bistroquet Sauce – €6

For the Meat Lovers (Without Side Dishes)

- Flank Steak (250g), Chimichurri Sauce – €18
- Beef Tataki – €12
- Ribeye (250g) & Bistroquet Sauce – €23
- Duck Breast Steak, Bone Marrow & Jus – €21
- 8-Hour Slow-Cooked Lamb Shoulder, served with roasted garlic baby potatoes (~1.4kg) – €69
- Premium Simmental Ribeye (Min. 21 days aged, ~1kg), served with fries & salad – €75

Stephanie's Desserts

- Phiphi's Banoffee (since 2001) – €8.5
- Raspberry Banoffee – €10
- Frozen Parfait, almonds, hazelnuts, peanuts & caramel – €7
- French Toast, vanilla ice cream, crushed hazelnuts & caramel sauce – €8.5
- Dessert of the Moment (ask your server)
- Liquor Coffee – €6
- Gourmet Coffee – €9

Meat origins displayed at the bar / Allergen information available on request.



16h/22h30

Pequeños Platos Gourmet para Compartir

Tabla de Saucisson con Nueces, mantequilla, pepinillos y pan tostado – 9€

Tabla de Jamón Cebo Ibérico con pan cristal y tomate – 19€

Crujientes de Pollo Estilo «Katsu», salsa tártara – 10€

Pimientos Asados, mozzarella de búfala trenzada, tomate pelado, aceite de albahaca – 14,5€

Huevos Mimosa del Bistroquet en su Nido – 9,5€

Carpaccio de Mujol, vinagreta marina, brotes de guisante – 14€

Mejillones a la Plancha Estilo Tailandés – 8€

**Puerro a la manera del Chef Giraud (Michelin ** 1987) – 9€

Ñoquis al Gorgonzola – 10€

Croque Monsieur de Confit de Pato – 12€

Foie Gras Mi-Cuit con Pan Tostado – 16€

Camembert Asado con Tostadas – 10,5€

Ensalada de Mezclum, tomates cherry y cebolla frita – 6,5€

Ensalada Tailandesa, brotes de soja, cilantro y salsa thai – 7€

Chipirones Salteados, mantequilla maître d'hôtel con estragón – 14€

Tataki de Atún del Bistroquet – 14€

Doble Cheeseburger del Bistroquet (sin guarnición) – 12€

Raviolis de Trufa con Salsa de Morillas – 12€

Puré de Patatas con Aceite de Trufa – 7€

Cesta de Patatas Fritas Caseras & Salsa Bistroquet – 6€

Para los Amantes de la Carne (Sin Guarnición)

Entraña (250g), Salsa Chimichurri – 18€

Tataki de Ternera – 12€

Entrecot (250g) & Salsa Bistroquet – 23€

Filete de Magret de Pato, Tuétano & Jugo Reducido – 21€

Paletilla de Cordero Cocida 8 Horas, servida con patatas baby asadas al ajo (~1,4kg) – 69€

Chuleta de Buey Simmental Premium (~1kg, mínimo 21 días de maduración), servida con patatas fritas & ensalada – 75€

Los Postres de Stephanie

Banoffee de Phiphi (desde 2001) – 8,5€

Banoffee de Frambuesa – 10€

Parfait Helado, almendras, avellanas, cacahuètes & caramelo – 7€

Tostadas Francesas, helado de vainilla, trozos de avellana & salsa de caramelo – 8,5€

Postre del Día (pregunta al camarero)

Café con Licor – 6€

Café Gourmand – 9€

Origen de las carnes disponible en el bar / Información sobre alérgenos disponible bajo petición.