

BISTROT
des
CÉLESTINS

Open Monday to Saturday from 12pm to 2pm

THE MENU - €34

STARTERS

The leek

Cooked and flambéed leeks, mimosa-style egg, virgin vegetable mayonnaise with wholegrain mustard, roasted hazelnuts and bread croutons, tangy curly endive

OR

The egg

Perfect poached egg, creamy mushroom sauce with Port, sautéed seasonal mushrooms, poultry jus, croutons, bacon emulsion*

OR

Cantal head cheese

Pork from the Cantal region, fine herb jelly, salad

MAIN COURSES

Coquillettes

Creamy Bleu d' Auvergne sauce, spinach and roasted walnuts

OR

Salmon steak

Bearnaise sauce from a siphon

OR

Hand-cut sausage

*Grilled Cantal pork sausage, red onion compote with Porto**

A CHOICE OF SIDE DISH

Fresh chips – Vichy-style carrots and fresh parsley

Mashed potatoes with butter, garlic and fresh thyme – Sautéed fresh spinach

Seasonal mushroom fricassee with parsley and garlic (+€5)

Sucrine lettuce with vinaigrette

DESSERTS

Paris-Vichy

Cream puffs with praline cream, four-spice crumble

OR

French toast

Caramelised apples and salted butter caramel

OR

Lemon meringue tart

Made with both lime and lemon

OR

Crème brûlée

Net prices, service included. Drinks not included.

*Dish containing alcohol.

WEEKLY MENU

MONDAY

Royant ravioli, mushroom cream sauce, shiitake and oyster mushrooms

€24

TUESDAY

Seasonal risotto, creamy with peas and green asparagus,
aged Parmesan

€24

WEDNESDAY

Breaded veal escalope

€24

THURSDAY

Free-range chicken vol-au-vent, supreme sauce

€24

FRIDAY

Pike quenelles

Seasonal vegetables with saffron

€24

SATURDAY

Dish of the day

€24

À LA CARTE

LES ENTRÉES

The leek – €13

Cooked and flambéed leeks, mimosa-style egg, virgin vegetable mayonnaise with wholegrain mustard, roasted hazelnuts and bread croutons, tangy curly endive

The egg – €14

Perfect egg, creamy mushrooms in Port, sautéed seasonal mushrooms, poultry jus, croutons, bacon emulsion*

Herring – €17

Smoked herring, warm potatoes in olive oil, red onions and shallots, spiced Greek yoghurt, fresh herbs

Brioche-wrapped sausage – €17

Cantal sausage, homemade brioche and curly endive, red wine sauce, red onion pickles*

Cantal head cheese – €13

Pork from the Cantal region, fine herb jelly, salad

MAIN COURSES

Fish and chips – €26

Homemade cod, citrus zest batter, tartar sauce

Coquillettes – €18

Creamy Bleu d' Auvergne sauce, spinach and roasted walnuts

Salmon steak – €18

Bearnaise sauce from a siphon

Cantal beef flank steak – €26

Grilled local beef flank steak (175g), served with a meat jus and caramelised shallots

Hand-cut sausage – €18

*Grilled Cantal pork sausage, red onion compote with porto**

The burger – €24

Homemade bun with fresh Tome cheese, beef from our Cantal producers, avocado guacamole, smoked bacon, Cantal Entre-deux AOP, Mornay sauce

SIDE DISHES

Fresh chips – Vichy-style carrots and fresh parsley

Mashed potatoes with butter, garlic and fresh thyme – Sautéed fresh spinach

Fricassee of seasonal mushrooms in a parsley and garlic sauce (+€5)

Sucrine lettuce with vinaigrette

À LA CARTE

CHEESE

Cheese platter - €10

Saint Nectaire, Cantal entre-deux, Bleu d'Auvergne

DESSERTS

Paris-Vichy - €9

Praline cream choux buns with four-spice crumble

French toast - €9

Caramelised apples with salted butter caramel

Lemon meringue tart - €9

Made with both lime and lemon

Chocolate lava cake - €9

Liquid ganache, vanilla ice cream

Bourbon vanilla crème brûlée - €9

Café gourmand - €14

Four petits fours prepared by Chef Bonnamour and a hot drink of your choice

All the dishes on the menu are labelled 'Homemade'



All our meat is sourced in France



DRINKS

APERITIFS

Champagnes

	15 cl	75 cl
Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut - 12.5% Pinot Noir, Chardonnay	€20	€100
JM Goulard « Origine Rosé », Extra Brut - 12.5% Pinot Meunier, Pinot Noir	€23	€115

Cocktails

Le Bistrot - 16 cl Strawberry, Seedlip Spiced, ginger syrup, lemon	€12
Chandon Spritz - 16cl Chandon Garden	€16

Draft beers

	25 cl	50 cl
Jupiler 5.2%	6€	11€

Non-alcoholic beer

Blond beer N°0 - 33cl	€9
-----------------------	----

Chilled drinks

Coca cola, Coca Zero 33cl	€7
Limonade 33cl	€7
Ginger Ale - 20cl	€7
Ginger Beer - 20cl	€7
Pastille Vichy limonade - 33cl	€7
Fruit juice - 33cl Apple, peach, raspberry, apricot, pineapple	€9
Ginger and lime herbal tea - 25cl	€9
Raspberry and mint herbal tea - 25cl	€9

Water

Evian - 50cl	€5
San Pellegrino - 50cl	€5
Thonon - 75cl	€7
Vichy Célestins - 75cl	€7
Evian - 100cl	€7
San Pellegrino - 100cl	€8
Châteldon - 75cl	€8

DRINKS

WINE BY THE GLASS

15cl

Sweet wine

Domaine du Fief Noir, Coteaux du Layon « Nouvelle Confiance », AOP, 2025 €10 13.5%

Rosé wine

Domaine Les Terres D'ocre « Instan T », Saint-Pourçain, AOP, 2023 €7 13%

Red wines

Domaine Les Terres D'ocre « Les Cailloux », VDF, 2023 €9 13%

Domaine Mabilot « La Ferté », Reully, AOC, 2023 €10 13%

Château Reignac, Bordeaux supérieur, AOP, 2018 €13 14.5%

Domaine Montirius « Garrigues », Vacqueyras, AOP, 2020 €15 14%

White wines

Domaine Les Terres D'ocre « Tressallier », Val de Loire, IGP, 2022 €9 12.5%

Domaine Sancerre, AOP, 2023 €13 13.5%

Domaine Guy Farge « Vania », Saint Joseph, AOP, 2023 €14 14%

Domaine de l'Enclos « Gabrielle », Chablis, AOP, 2022 €16 13%

DRINKS

OUR SELECTION OF BOTTLES OF WINE

Champagnes	75cl	
Pertois-Moriset « L'assemblage », Brut	100€	12.5%
Frederic Savart « L'Ouverture », Premier Cru, Extra Brut	150€	12.5%
JM Goulard « Origine Rosé », Extra Brut	115€	12.5%
Moët & Chandon Rosé Impérial	105€	12%
Deutz « Blanc de Blancs », Brut, 2017	200€	12%
Amour de Deutz Brut, 2011	420€	12%
Sweet wine		
Domaine du Fief Noir Coteaux du Layon « Nouvelle Confiance», AOP, 2025	60€	13.5%
Rosé wine		
Domaine Les Terres D'ocre « Instan T », Saint-Pourçain, AOP, 2023	35€	13%
Red wines		
Domaine Les Terres D'ocre « Les Cailloux », VDF, 2023	45€	13%
Domaine Grosbot-Barbara « Les Maltôtes », Saint-Pourçain, AOP, 2022	60€	14.5%
Domaine Mabillot «La Ferté»», Reuilly, AOC, 2023	50€	13%
Château Reignac, Bordeaux supérieur, AOP, 2018	65€	14.5%
Domaine Montirius « Garrigues », Vacqueyras, AOP, 2020	70€	14%
Domaine Si le Vin « Promesse», Saint Joseph, AOC, 2022	70€	13.5%
Domaine Les Rois Mages « Les Cailloux », Rully, AOP, 2021	90€	13%
Domaine Yves Cuilleron « Bassenon », Côte-Rôtie, AOP, 2022	150€	12.5%
Domaine Le Vieux Donjon, Chateauneuf du Pape, AOP 2020	150€	13%
Château Potensac, Médoc, AOP, 2016	105€	14%
Domaine Louis Magnin « La Brova », Mondeuse Arbin, AOP, 2015	82€	12%
Mas du Novi « N de Novi », Languedoc, AOP, 2011	180€	14.5%
Château Chasse Spleen «Héritage», Haut Medoc AOP, 2017	80€	13%

DRINKS

OUR SELECTION OF BOTTLES OF WINE

White wines

Domaine Les Terres D'ocre « Tressallier », Val de Loire, IGP, 2022	45€	12.5%
Domaine Grosbot-Barbara « Clos Jacques Chevallier », VDF, 2023	55€	13%
Domaine Fouassier « Sur le Fort » Sancerre, AOP, 2023	65€	14.5%
Domaine Guy Farge « Vania » Saint Joseph AOP, 2023	72€	14%
Domaine Montirius « Minéral », Vacqueyras, AOP, 2022	105€	12.5%
Maison Chapoutier « Chante-Alouette », Hermitage, AOP, 2016	160€	14.5%
Domaine de l'Enclos « Gabrielle », Chablis, AOP, 2022	80€	13%
Domaine Christophe & Fils « Mont de Milieu », Chablis 1er Cru, AOP, 2019	95€	13%
Domaine Niellon, Chassagne-Montrachet, AOP, 2023	190€	13%
Maison Champy, Pernand-Vergelesses, AOP, 2020	90€	13%
Domaine Luneau-Papin « Vera Cruz », Muscadet, AOP, 2023	70€	14%
Domaine Louis Magnin « Grand Orgue », Savoie Chignin Bergeron, AOP, 2015	80€	13.5%
Domaine Bomont de Corneil, Côteaux du Verdon, IGP, 2014	95€	13.5%
Château Antugnac « Près du chêne » Limoux, AOP 2015	90€	13%
Château Suduiraut, Sauterne, AOP, 1997	116€	14%

ALLERGENS

DISHES	Cereals and gluten	Shellfish	Eggs	Molluscs	Fish	Peanuts	Soya	Milk	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Lupin	Sulphites
STARTERS														
The leek			☹						☹		☹			
The egg			☹					☹						☹
Herring					☹			☹						
Brioche sausage			☹					☹			☹			☹
Head pâté	☹		☹						☹		☹			
MAIN COURSES														
Fish & chips	☹		☹		☹			☹	☹		☹			
Coquillettes	☹		☹					☹	☹					☹
Burger	☹		☹					☹						
Salmon steak			☹		☹			☹						
Flap	☹													☹
Hand-cut sausage	☹		☹				☹	☹						☹
Risotto	☹		☹				☹	☹						☹
Quenelle	☹		☹					☹						☹
Vol-au-vent	☹		☹				☹	☹						
Ravioli	☹						☹	☹						☹
Veal escalope	☹		☹											
DESSERTS														
Cheeses					☹			☹	☹					
French toasts	☹		☹					☹	☹					
Crème brûlée			☹					☹						
Paris-Vichy	☹		☹			☹		☹	☹					
Lemon meringue tart	☹		☹			☹		☹	☹					
Ice cream/sorbet	☹		☹					☹						
Café/thé gourmand	☹		☹			☹		☹	☹					
Chocolate cake	☹		☹			☹		☹	☹					