

LM Bistro

Menu

À Partager (ou pas) - To Share (or not) Petit Plates by Le Méridien

Tous les jours de midi à 20h / Every day from noon till 8pm

Le Caviar d'Aubergine Fumée 9€

Caviar d'aubergine grillée et fumée au thym, accompagné d'un toast de pain de seigle
Grilled and smoked eggplant caviar with thyme and rye toast

Le Croque Truffé 14€

Mini croque Monsieur roulé et parfumé à la crème de tartuffon
Mini croque Monsieur rolled up and flavoured with tartuffon cream

La Gaufre Saumon 11€

Gaufre citronnée, saumon fumé tranché, sauce yaourt et radis multicolores
Lemon waffle, sliced smoked salmon, yogurt sauce and multicolored radishes

Rillettes de Canard 15€

Effiloché de canard à la noisette, poivre blanc de Sarawak, estragon
et persil frais accompagné d'un toast de pain aux noix

*Duck effiloché with hazelnut, Sarawak white pepper, tarragon
and fresh parsley served with walnut bread toast*

Charcuterie et Fromage 11€

Assortiment de fromages et de charcuterie du moment, cornichons et oignons pickles
Selection of cheeses and charcuterie of the moment, gherkins and pickled onions

Entrées Starters

La Truite 19€

Filet de truite marinée à l'anis vert façon Gravlax, accompagné de
sa salade de fenouil au raifort et d'une crème de yaourt grec aux agrumes
*Trout fillet marinated with green anise, Gravlax style, served with
with horseradish fennel salad and citrus greek yogurt cream*

Le Foie Gras 18€

Foie gras de canard mi-cuit au Grand Marnier, brioche et gel d'ananas
Semi-cooked duck Foie Gras with Grand Marnier, brioche and pineapple gel

La Tarte aux Poireaux 16€

Feuilleté fin, fondue de poireaux et crème de champignons flambée au Cognac
Thin puff pastry, leek fondue and cream of mushroom soup flambéed with Cognac

Plats

Main Courses

La Pêche du moment 33€

Poisson du moment au beurre d'agrumes, accompagné de légumes de saison glacés et d'une sauce vierge aux agrumes
Fish of the moment with citrus butter, served with glazed vegetables and a citrus vierge sauce

La Volaille 28€

Haut de cuisse de volaille en 2 cuissons, salade de jeunes pousses accompagnée d'une purée à la brisure de truffe et sauce forestière
2-cooked poultry thigh, salad of baby greens with truffle purée and forestry sauce

La Pièce du Boucher 37€

Pièce de viande du moment accompagnée d'un gratin de céleri pommes de terre charlotte, échalote confite et d'un jus de viande au Porto et Madère
Piece of meat of the moment served with a gratin of celery and potatoes, shallot confit, meat jus with Porto and Madeira wine

Les Ravioles 21€

Ravioles du Dauphiné, crème au Comté 18 mois, huile verte de ciboulette et mâche
Ravioles du Dauphiné, Comté cheese cream, green chive oil and lamb's lettuce

Les Classiques

The classics

La Caesar 24€

Salade Caesar au saumon fumé ou poulet, cœur de romaine croquante sauce Caesar aux anchois, croûtons de pain croustillants et copeaux de parmesan
Caesar salad with smoked salmon or chicken, crunchy romaine heart with anchovy Caesar sauce, crispy bread croutons and Parmesan shavings

Le Club Sandwich 24€

Club sandwich poulet* (*supplément bacon : 2€) ou saumon fumé** (**supplément : 2€)
Accompagnée de frites ou salade mélangée
Club sandwich chicken* (*additional bacon: €2) or smoked salmon** (**additional: €2)
Served with fries or mixed salad

Le Fish & Chips 24€

Filet de cabillaud pané et frit, accompagné de frites et d'une sauce tartare
Cod fillet breaded and fried, served with French fries and tartar sauce

Fromages

Cheeses

Assiette de fromages affinés, chutney de mangue & gingembre 17€

Matured cheese plate, mango & ginger chutney



Faible en calories / Low Calories



Végétarien / Vegetarian



Version Vegan sur demande / Vegan option upon request

Desserts

Desserts

La Tarte Citron Meringuée 9€

Fond de tarte pâte sucrée, garnie d'un crémeux et d'une compotée citron jaune, surmontée d'une meringue à l'italienne

Sweet pastry tart base, filled with a creamy lemon compote, topped with an Italian meringue

Le Fondant au Chocolat 9€

Fondant au chocolat Guanaja, glace chocolat praliné, éclat de noisettes et poudre de cacao

Guanaja chocolate fondant, praline chocolate ice cream, hazelnut burst and cocoa powder

La Pavlova Exotique 9€

Meringue française fruits de la passion, ananas et crème à la fève de Tonka

French meringue with passion fruit, pineapple and Tonka bean cream

Café Gourmand (3 mignardises avec un café) 12€

Gourmet Coffee (3 mignardises with a coffee)

Scoop by Le Méridien

Glace Citron (façon crème aux œufs), Tuile à l'Orange

Lemon ice cream (egg custard style), orange tuile

Sorbet à la Fraise et Meringue

Strawberry sorbet and meringue

Praliné, Noix de coco, Vanille, Pistache

Praline, Coconut, Vanilla, Pistachio

1 boule 4.5 € / 2 boules 6 € / 3 boules 7.5 €

1 scoop 4.5 € / 2 scoops 6 € / 3 scoops 7.5 €



Faible en calories / Low Calories



Végétarien / Vegetarian



Version Vegan sur demande / Vegan option upon request

Champagnes & Prosecco

	12cl	75cl
Laurent Perrier La Cuvée	20€	105€
Laurent Perrier Rosé	24€	150€
Moët & Chandon Rosé Impérial		150€
Moët & Chandon Impérial		120€
Veuve Clicquot Yellow label		120€
Veuve Clicquot Rosé NV		145€
Prosecco Linea Prime DOC	18€	80€
Laurent-Perrier La Cuvée brut Magnum 1,5L		175€

Champagnes Grandes Cuvées

		75cl
Grand Siècle par Laurent-Perrier		190€
Dom Pérignon		260€

Vins Blancs - White Wines

	14cl	75cl
Uby Colombard N°3 2022 Sud-Ouest Côtes de Gascogne IGP (Colombard, Ugni blanc)	9,5€	42€
Les Amours de la Reine 2021 Vin doux - Appellation Jurançon Contrôlée (Sud-Ouest) (Petit Manseng, Gros Manseng)	10,5€	42€
Sauvignon Dumnacus 360 IGP Val De Loire (Sauvignon blanc)	10,5€	45€
Belleruche 2022 Côte-du-Rhone AOP (Grenache blanc, Roussanne, Viognier, Clairette et Bourboulenc)	10,5€	45€
Tariquet Premières Grives 2022 Sud-Ouest Gascogne IGP (Gros Manseng)	10,5€	45€
Chablis Domaine Brocard 2022 Bourgogne, Chablis AOC (Chardonnay)	14€	70€
Sancerre, La Perrière 2021 Sancerre ASC (Sauvignon)	14€	70€
El camí 2022, Dom Brial Côtes catalanes IGP, Vin bio sans sulfites (Muscat sec)		48€
Bourgogne Blanc - Le Renard 2023 (Chardonnay)	13€	70€

Vins Rouges - Red Wines

	14cl	75cl
Le Canon du Maréchal, Domaine Cazes BIO 2022 Pays de l'Hérault-Côtes Catalanes IGP (Syrah, Grenache)	10€	43€
Château Carbon d'Artigues 2020 Bordeaux Appellation Graves Contrôlée (Merlot)	10,5€	45€
Gabin en balade Côte-du-Rhone AOP (Grenache, Mourvèdre, Syrah)	10€	43€
Epineuil 2021, Simonnet Bourgogne Appellation Bourgogne Contrôlée, Pinot noir	13€	70€

Vins Rosé - Rosé wine

	14cl	75cl
Château Les Valentines - Miss Valentine Méditerranée IGP (Grenache, Syrah)	10€	41€
Whispering Angel 2022 Caves D'Esclans Sacha Lichine, Appellation Côtes de Provence Contrôlée	14€	71€

Softs

Sodas

8,5€

Pepsi, Pepsi Max, Seven Up 33cl
Red Bull, Orangina, Limonade 25cl
Schweppes Premium Mixer 20cl
Tonic, Pink Pepper, Hibiscus, Ginger Ale, Ginger Beer 25cl

Eaux Minérales - Mineral Waters

Evian 33cl 5,5€
Badoit Rouge 33cl 5,5€
Evian, Badoit 50cl 8,5€
Evian, Badoit 1L 11,0€

Jus de Fruits & nectars Fruit Juices & nectars

Saveur de Bourgognes 25cl 8€
Mirabelle, Mangue, Pêche de Vigne, Poire William, Fraise,
Framboise, Pomme, Tomate au piment d'Espelette
Orange, Raisin (Muscat du Luberon), Citron, Abricot
Mirabelle plum, Mango, Vine Peach, William Pear, Strawberry,
Raspberry, Apple, Tomato with Espelette pepper,
Orange, Grape (Muscat du Luberon), Lemon, Apricot

Jus de fruits & nectars - Fruit juices & nectars 20cl 7€
Cranberry, passion, banane, ananas, goyave
Cranberry, passion, banana, pineapple, guava

Boissons Chaudes - Hot Beverages

Espresso Illy 4,5€
Café crème 6€
Cappuccino 6€
Chocolat chaud Valrhona / Hot Chocolate Valrhona 6,5€
Café, chocolat viennois / Coffee, Viennese hot chocolate 7,5€
Double espresso 6,5€

Thés et Infusions - Teas and Infusions

Dammann Frères 6,5€
Earl Grey, Darjeeling, thé vert Gunpowder
Thé glacé maison / Homemade ice tea

Alcools - Liquors

Apéritifs 7cl

Martini Rosso, Bianco 12€
Martini Extra Dry 12€
Lillet Blanc, Rouge, Rosé 12€
Pimm's 12€
Noilly Prat 12€
Campari, Apérol 12€
Ricard, Pastis 12€
Pernod 9€
Picon 25 cl 10€ - 50cl
Porto Sandeman Rouge, Blanc 12€

Liqueurs 7cl

Marie Brizard Anisette, Sambuca 17€
Gold Strike 17€
Soho, Chambord, Peter Heering 17€
Cointreau, Mandarine Napoléon 17€
Passoa, Saint-Germain 17€
Limoncello 17€
Get 27, Get 31 17€
Malibu, Frangelico 17€
Liqueur Amaretto Di Saronno 17€
Bailey's, Kalhua 17€
Drambuie, Southern Comfort 17€
Grand Marnier 17€
Bénédictine, Fernet Branca, Jagermeister 17€
Chartreuse Verte, Chartreuse Jaune 17€

Gins 4cl

Gordon's 17€
Caractère classique, note dominante de genièvre
Classic gin character, juniper dominant taste

Beefeater 17€
Frais avec une touche subtile de citron, équilibré par une note épicée de coriandre
Fresh, with a subtle touch of lemon, balanced by a spicy coriander note

Beefeater 24 16€
Subtil mélange de thé vert, d'écorces de pamplemousse et d'amandes
Subtle blend of green tea, grapefruit peel and almonds

Monkey 47 25€
Dense et évolutif, notes poivrées équilibrées par une fraîcheur citronnée et herbacée
Dense and evolving, peppery notes balanced by a lemony, herbaceous freshness

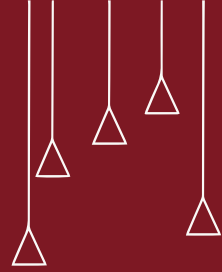
Ki No Bi 23€
Originaire de Kyoto, parfumé au citron yuzu, gingembre et thé gyokuro
From Kyoto, scented with yuzu lemon, ginger and gyokuro tea

Bombay Sapphire 21€
Dix plantes précieuses distillées pour un goût unique, délicat et complexe
Ten precious botanicals distilled for a unique, smooth and complex taste

Tanqueray 21€
Gin sec et frais, caractérisé par des saveurs riches en genièvre
Dry and fresh gin, with a rich juniper flavor

Hendrick's 23€
Un mélange de onze plantes médicinales qui offrent des arômes de rose, concombre et de genièvre
A blend of eleven botanicals that offers rose, cucumber and juniper flavors

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation



Whiskies 4cl

Scotch

Dewar's 17€
Johnnie Walker Red Label 17€
J&B 17€
Ballantine's 17€
Grant's 15€
Dewar's 12ans 21€
Banff 59€

Blended De Luxe

Johnnie Walker Black Label 12 ans 21€
Johnnie Walker Blue 39€
William Lawson 15€
Chivas 12 ans 21€
Chivas Royal Salut 39€
Chivas 18 ans 37€

Tennessee Whiskies

Jack Daniel's 21€
Jack Daniel's Honey 21€
Gentleman Jack 18€

Bourbons

Marker's Mark 21€
Jim Beam 21€
Four Roses 21€

Canadian Whiskies

Canadian Club 21€
Crown Royal 23€

Irish Whiskies

Jameson 21€
Tullamore Dew 21€
Jameson Black Barel 23€
Paddy 21€

Malt

The Glenmorangie 10 ans 22€
The Talisker 10 ans 22€
Laphroaig 10 ans 22€
Glenlivet 22€
Bowmore 12 ans 21€
Wild Turkey 21€
The Glenfiddich Reserve 12 ans 22€
Oban 14 ans 22€
Macallan 12 ans 22€
The Balvenie Double Wood 12 ans 22€
Aberlour 22€
Benromach 22€
Craiglachie 19€
Cardhu 12 ans 27€
Lagavulin 16 ans 27€
Glenfiddich 18 ans 37€
Glenfiddich 21 ans 39€

Nos recommandations - Our recommendations

Peat Monster, le plus fumé des single malt 22€
Monkey Shoulder 22€
Isle of Jura 16 ans 24€
Nikka from the barrel 24€
Don Papa 7 ans 20€
Lairds Apple Jack 19€

Rhums 4cl

Trois Rivières Blanc 17€

Caractérisé par des parfums de sucre chaud, banane mûre et lait de coco
Characterized by scents of hot sugar, ripe banana and coconut milk

Saint James ambré 17€

Rond et élégant avec des notes florales associées à des notes boisées et épicées
Well-rounded and elegant with floral notes combined with woody, spicy notes

Santa Teresa 1796 19€

Rhum vénézuélien aux notes de banane, de tabac, de miel et de noix
Venezuelan rum with hints of banana, tobacco, honey and nuts

Diplomatico 12 ans 19€

Rhum vénézuélien à la saveur corsée, notes de miel et de fruits
Venezuelan rum, dark and full-bodied, with notes of honey and fruits

Captain Morgan spiced 21€

Ce rhum des Caraïbes doit son goût inimitable à un subtil mélange d'herbes et d'épices
This Caribbean rum owes its inimitable taste to subtle herbs and spices blend

Zacapa 23€

Rhum du Guatemala, assemblé de rhums âgés d'au moins 6 ans aux saveurs équilibrées,
vieilli en fûts des whiskeys américains

Rum from Guatemala, blended from rums at least 6 years with balanced flavors,
aged in American whiskey casks

Appelton 12 ans 24€

Rhum jamaïcain vieilli en fût de chêne, aux notes d'agrumes et de caramel
Oak-aged Jamaican rum with citrus and caramel notes

Vodkas 4cl

Absolut, Wyborowa, Level Absolut 18€

Zubrowka 19€

Grey Goose 21€

Grey Goose Poire (Peer), Melon 21€

Vodka sans gluten Tito's 23€

Absolut Elyx 23€

Tequilas 4cl

Tequila Olmeca Blanco 17€

Tequila Patron Silver 21€

Altos Reposada 21€

Digestifs 4cl

Cognacs

Hennessy VS 17€

Rémy Martin VSOP 18€

Camus VS 17€

Camus VSOP 25€

Ile de Ré Vert, Bleu 32€

Martel VS 17€

Martel VSOP 18€

Martel Cordon Bleu 31€

Martel XO 30€

Rémy Martin XO, Hennessy XO 32€

Armagnac

Château Lacquy 18€

Calvados

Calvados Lecompte 12 ans 26€

Eaux De Vie

Cachaça Leblon 17€

Grappa Villa Massa, Vieux Marc du Caveau 17€

Framboise, Poire, Mirabelle, Vieille Prune, Kirsch / Raspberry, Pear, Mirabelle plum, Old plum, Kirsch 18€

Cocktails & Bières - Beers

Bières - Beers

- 1664, Grimbergen - 25cl 9€
- 1664, Grimbergen - 50cl 12€
- 1664 blanche, Heineken 33cl 9,50€
- La Parisienne blonde, rousse 33cl 9,50€
- Corona 33cl 9,50€
- IPA La Brasserie Fondamentale 33cl 9,50€
- Kronenbourg pur malt sans alcool 33cl 7,50€
- Non-alcoholic beer

Sparkling Cocktails

Metropolitan 23cl 18€

Gin, St-Germain, jus de pamplemousse, soda, citron, sucre de canne
Gin, St-Germain, grapejuice soda, lemon, cane sugar

Meteore 20cl 18€

Téquila, jus de passion, jus de citron vert, pink pepper et piment
Tequila, passion fruit juice, lime juice, pink pepper and chili pepper

Isla 18cl 18€

Rhum brun, jus de fruit de la passion, sirop d'agave, ginger ale, citron vert
Dark rum, passion fruit juice, agave syrup, ginger ale, lime

Lolita 16cl 18€

Vodka, cranberry, sirop d'hibiscus, limonade
Vodka, cranberry, hibiscus syrup, lemonade

Cocktails Lillet

Etoile 21cl 18€

Lillet Rosé, Saint Germain, jus de framboise, Prosecco
Lillet Rosé, Saint Germain, raspberry juice, Prosecco

Lillet Spritz 21cl 18€

Lillet Blanc, Tonic, Menthe Fraîche
White Lillet, Tonic, Fresh Mint

Héliante 21cl 18€

Lillet Blanc, Vodka, Jus de Framboise, Jus de Passion
White Lillet, Vodka, Raspberry Juice, Passion Fruit Juice

Cocktails

Nos Créations - Our Creations

Voix lactée 11cl 18€

Whisky, curaçao bleu, jus de citron, sirop d'orgeat
Whisky, blue curaçao, lemon juice, and orgeat syrup

Heliente 21cl 18€

Lillet blanc, Vodka, jus de framboise, jus de passion
Lillet blanc, Vodka, raspberry juice, passion fruit juice

Nébuleuse 15cl 18€

Rhum, Cointreau, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop d'orgeat
Cachaça, passion fruit puree, lemon juice, hibiscus syrup, and mint leaf

Spounnick 13cl 18€

Gin, uyu, jus de citron, jus de framboise
Gin, yuzu, lemon juice, raspberry juice

Orion 12cl 18€

Gauloise verte, amaretto, jus d'ananas, jus de citron, sirop poivre blanc
Green Gauloise, amaretto, pineapple juice, lemon juice, white pepper syrup

Sans Alcool - Non-Alcoholic

Sunny Cruise 14cl 16€

Jus de banane, jus de passion, jus de citron, sirop de fraise
Banana juice, passion fruit juice, lemon juice, strawberry syrup

Globe 21cl 16€

Jus de passion, jus d'orange, sirop de grenadine, eau pétillante
Passion fruit juice, orange juice, grenadine syrup, sparkling water

Sparkling Cocktails Sans Alcool - Non-Alcoholic

Fresh Roots 18cl 16€

Ginger beer, sirop d'orgeat, concombre
Ginger beer, barley water, cucumber

Sweet Detox 20cl 16€

Jus d'orange, jus de pomme, limonade, miel, jus de citron vert
Orange juice, apple juice, lemonade, honey, lime juice

L'équipe du bar se fera un plaisir de réaliser les grands classiques pour vous.
The Bar team will be delighted to realize for you all the classical recipes on demand.

Veillez noter qu'un supplément de 3€ sera appliqué pour tout changement d'alcool.
For any alcohol change, a 3€ charge will be applied.