

BISTROT MIRAUX

www.bistrotmiraux.com

AUTORSKIE BISTRO PARYSKIE

Autentyczna kuchnia francuska

Dyrekcja: Chef Sébastien Miraux – Kuchnia, Monika Miraux – Restauracja

📍 @Bistrot_Miraux_Torun 📱 @Bistrot Miraux

Karta Signature nr 6 – Wiosna 2026

Sébastien Miraux w wiosennej odsłonie restauracji Bistrot Miraux prezentuje dania inspirowane filozofią bistonii – współczesnej interpretacji francuskiej kuchni bistro, w której tradycja spotyka się z wysokim kunsztem kulinarnym. To podejście łączy autentyczność i prostotę paryskich bistr z dbałością o produkt, sezonowość oraz precyzję przygotowania.

Słowo Szefa Kuchni

„Wiosna 2026 zawitała do Bistrot Miraux. W tym sezonie chciałem uczcić powrót darów ziemi i słodkich wód: dzikiego czosnku niedźwiedziego, lokalnych szparagów oraz ciepłoty powolnego gotowania. Moja kuchnia to kuchnia gestu – ruchu, patelni, opanowanego ognia i szacunku dla czasu. Zapraszam do naszego stołu.”

– Sébastien Miraux

KARTA DAŃ

Przystawki (z sugerowanym doborem win)

Grillowana kość szpikowa z solą morską z Guérande 49 zł
Winegret z dzikich ziół i szalotki, który równoważy bogactwo szpiku.
Château Haut-Montplaisir AOC Cahors – 34 zł

Ślimaki burgundzkie w maśle z czosnkiem niedźwiedzim 6 szt. / 12 szt. 49 zł / 89 zł
Intensywna, dzika nuta wiosny.
Jean Chatron Chardonnay Vieilles Vignes AOC Bourgogne – 54 zł

Por z pola – powoli duszony w całości 37 zł
Prażone orzechy laskowe i odrobina musztardy z Meaux.
Bott Geyl Metiss AOC Alsace (eko) – 34 zł

6 świeżo smażonych udek żabich 69 zł
Delikatna persillade z pietruszki i cytryny z Menton dla idealnej chrupkości.
Domaine La Bruyère AOC Touraine Chenonceaux – 34 zł

ZUPY (z sugerowanym doborem win)

Tradycyjna zupa cebulowa Bistrot Miraux 49 zł
Cebula karmelizowana przez sześć godzin, intensywny bulion wołowy i zapiekany dojrzwały ser Comté.
Marquis de Pennautier Chardonnay IGP Pays d'Oc – 34 zł

Chłodnik – krem z młodego groszku i mięty 37 zł
Emulsja ze świeżego koziego sera dla lekkości i świeżości.
Menard Cuvée Marine IGP Côtes de Gascogne – 21 zł

DANIA GŁÓWNE (z sugerowanym doborem win)

Prawdziwa tourte lotaryńska (cielęcina, wieprzowina, królik) 87 zł
Mięsa marynowane w Rieslingu z młodym marchewką i estragonem pod domowym ciastem francuskim.
Bourgogne Pinot Noir Les Parcelles de Saulx – 53 zł

Konfitowana gęś w niskiej temperaturze (24h – 68°C) 89 zł
Glazurowana wiosennym miodem, z młodymi rzepami w sosie z pieczenia.
Ardèche Domaine Courbis Syrah 2021 IGP – 34 zł

Supreme z kurczaka fermowego z świeżymi smardzami 83 zł
Pieczenie w zamkniętej cocotte, by zachować wszystkie aromaty, kremowy sos zredukowany.
Jean Chatron Chardonnay Vieilles Vignes AOC Bourgogne – 54 zł

Cordon Bleu z serem Morbier i dojrzewającą szynką 68 zł
Interpretacja Szefa: panierka panko dla wyjątkowej lekkości i chrupkości.
Despagne l'Onde AOC Bordeaux – 34 zł

Onglet wołowy z Salers (Francja) smażony na patelni 115 zł
z konfiturą z szalotek i szpiku kostnego
Podawany z aksamitnym purée ziemniaczanym na solonym maśle.
*Rekomendacja Szefa: stopień wysmażenia bleu, saignant lub medium rare, ponieważ przy dłuższym smażeniu ten kawałek mięsa staje się zbyt twardy.
Bourgogne Pinot Noir Les Parcelles de Saulx – 54 zł

Stek z dzikiego rdzawca z zielonymi szparagami 119 zł
Podany w lekkim wywarze z mały i młodych porów.
Bernard Defaix AOC Chablis – 56 zł

Małże po marynarsku 79 zł
Gotowane na białym winie, serwowane z naszymi frytkami
Domaine La Bruyère AOC Touraine Chenonceaux – 34 zł

DESERY (z sugerowanym doborem win)

Mus czekoladowy Bistrot Miraux 29 zł
Sól morską i kruszone ziarna kakao dla głębi tekstury.
Château Jolys „Cuvée Jean” AOC Jurançon – 39 zł

Paryska crème brûlée z wanilią z Tahiti 39 zł
Chrupiąca warstwa karmelizowanego cukru.
Château Jolys „Cuvée Jean” AOC Jurançon – 39 zł

Pain d'épices perdu (smażony piernik biszkoptowy) na maśle solonym 31 zł
Lody z mleka fermowego i aksamitny karmel z fleur de sel.
Château Jolys „Cuvée Jean” AOC Jurançon – 39 zł

Crêpes Suzette flambowane Grand Marnier 59 zł
Zest z pomarańczy.
Léonce d'Albe Special Reserve Brut Champagne – 59 zł

NAPOJE

WINA FRANCUSKIE – BIAŁE

(kieliszek 140 ml / butelka 750 ml)

Domaine La Bruyère AOC Touraine Chenonceaux 34 zł / 169 zł
Sauvignon Blanc 12,5%: cytrusy, zielone zioła, mineralna świeżość.

Bott Geyl Metiss AOC Alsace (eko) 34 zł / 169 zł
Pinot Bianco 12,5%: morela, żółte owoce, subtelna ziołowość.

Marquis de Pennautier Chardonnay IGP Pays d'Oc 34 zł / 169 zł
Chardonnay 13,5%: morela, masło, delikatne przyprawy, kremowa struktura.

Jean Chatron Chardonnay Vieilles Vignes AOC Bourgogne 54 zł / 269 zł
Chardonnay 13%: jabłko, cytryna, białe kwiaty, klasyczna burgundzka elegancja.

Bernard Defaix AOC Chablis 56 zł / 279 zł
Chardonnay 12,5%: cytrusy, gruszka, wyraźna mineralność.

Clos de Lunes "Lunes d'Argent" AOC Bordeaux 219 zł
Sémillon / Sauvignon Blanc 13%: cytrusy, białe kwiaty, mineralność, subtelny miodowy akcent.

Bailly Reverdy „La Mercy Dieu” AOC Sancerre 279 zł
Sauvignon Blanc 13%: cytrusy, morela, krzemień, elegancka mineralność.

Defaix Petit Chablis 219 zł
Chardonnay 12,5%: limonka, jabłko, białe kwiaty, świeży charakter.

Defaix Chablis 1er Cru Cote De Lechet Reserve 329 zł
Chardonnay 13%: cytrusy, wapienna mineralność, subtelna maślaność.

Chartron Puligny Montrachet 599 zł
Chardonnay 13%: orzechy, białe owoce, mineralność, wielka burgundzka głębia.

WINA FRANCUSKIE – CZERWONE

(kieliszek 140 ml / butelka 750 ml)

Château Haut-Montplaisir AOC Cahors	34 zł / 169 zł
Malbec 13,5%: wiśnie, śliwka, ziemistość.	
Despagne l'Onde AOC Bordeaux	34 zł / 169 zł
Merlot / Cabernet Franc 13,5%: czarna porzeczka, fiołki, delikatne przyprawy.	
Ardeche Domaine Courbis Ardeche Rouge Syrah 2021 IGP	34 zł / 169 zł
Syrah 13%: jeżyny, pieprz, ciemne owoce.	
Langlois Saumur Champigny EKO	36 zł / 179 zł
Cabernet Franc 12,5%: malina, wiśnia, czarna porzeczka, elegancki styl.	
Bourgogne Pinot Noir Les Parcelles de Saulx	54 zł / 279 zł
Pinot Noir 13%: czerwone owoce, delikatna ziemistość.	
Olga Raffault "Les Barnabes" AOC Chinon	189 zł
Cabernet Franc 12,5%: śliwka, fiołki, nuty ziemiste.	
Clos de Caillou "Bouquet de Garrigues" AOC Côtes du Rhône	239 zł
Grenache / Syrah / Mourvèdre 14%: wiśnie, zioła prowansalskie, lukrecja.	
Courbis Saint-Joseph	269 zł
Syrah 12,5%: jagody, pieprz, zioła.	
Seguin Manuel Pinot Noir AOC Bourgogne	269 zł
Pinot Noir 12,5%: maliny, wiśnie, kwiaty, elegancki finisz.	
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune	269 zł
Pinot Noir 13%: porzeczki, wiśnie, nuty leśne.	
Charmes de Kirwan "Les Charmes de Kirwan" AOC Margaux	329 zł
Merlot / Cabernet Sauvignon 13%: czarna porzeczka, mineralność, elegancka struktura.	
Château Haut-Montplaisir AOC Cahors Mon Plaisir	349 zł
Malbec 14,5%: czarna śliwka, kakao, przyprawy.	
Clos Cantenac Saint Emilion	399 zł
Merlot 14%: jeżyny, kawa, dąb, elegancki styl.	
Clos du Caillou Les Quartz Rouge EKO	529 zł
Grenache / Syrah 14,5%: dojrzałe wiśnie, pieprz, lukrecja.	
De Saulx Gevrey Chambertin 1er Cru Rouge Les Perriere	980 zł
Pinot Noir 13,5%: wiśnie, leśne nuty, elegancki dąb, wielki Burgund.	

WINA FRANCUSKIE RÓŻOWE & SŁODKIE

(kieliszek 140 ml / butelka 750 ml)

AIX AOC Côteaux d'Aix en Provence	38 zł / 189 zł
Grenache / Cinsault 12,5%: truskawka, brzoskwinia, kwiaty.	
Château Jolys "Cuvée Jean" AOC Jurançon	39 zł / 199 zł
Petit Manseng 12,5%: miód, pomarańcza, suszone owoce, żywa kwasowość.	

FRANCUSKIE SZAMPANY & FRANCUSKIE WINA MUSUJĄCE

(kieliszek 140 ml / butelka 750 ml)

Domaine de Menard Brut IGP Côtes de Gascogne	32 zł / 159 zł
10,3%: cytrusy, owoce tropikalne, lekkie bąbelki.	
Langlois Brut AOC Cremant de Loire	39 zł / 199 zł
12,5%: brzoskwinia, grejpfrut, eleganckie musowanie.	
Langlois Brut AOC Cremant de Loire Rosé	39 zł / 199 zł
12,5%: maliny, truskawki, świeży styl rosé.	
Léonce d'Albe Special Reserve Brut Champagne	59 zł / 299 zł
12%: jabłko, cytrusy, brioche.	
Deutz Brut Classic NV Champagne	399 zł
12%: agrest, jabłko, kremowa struktura.	
Leclerc Briant Brut Réserve EKO Champagne	399 zł
12%: cytrusy, brioche, mineralność.	
Leclerc Briant Extra Brut Rosé EKO Champagne	429 zł
12%: dzika malina, truskawka, subtelna brioche	

FRANCUSKIE WINA DOMU

(140 ml / 250 ml / 500 ml / 750 ml)

BIAŁE

Lorgeril Les Terrasses Chardonnay IGP Pays d'Oc	21 zł / 36 zł / 72 zł / 99 zł
Cytrusy, jabłko, lekkie Chardonnay, 12,5%	
Menard Cuvée Marine (Gascogne)	21 zł / 36 zł / 72 zł / 99 zł
Cytrusy, białe owoce, rześka świeżość, 12%	

CZERWONE

Lorgeril Les Terrasses Cabernet Sauvignon IGP Pays d'Oc	21 zł / 36 zł / 72 zł / 99 zł
Czarna porzeczka, przyprawy, 13,5%	
Famille Laplace Château d'Aydie Madiran	21 zł / 36 zł / 72 zł / 99 zł
Czarne owoce, śliwka, wyraźna tanina, 14%	
Chateau Martinon Rouge (Bordeaux)	21 zł / 36 zł / 72 zł / 99 zł
Czerwona porzeczka, lekkie przyprawy, 13%	

WINA 0% (140 ml)

BIAŁE:

Georg Breuer GB Sans Riesling	29 zł
-------------------------------------	-------

BIAŁE MUSUJĄCE:

Steinbock Riesling Sparkling	29 zł
------------------------------------	-------

FRANCUSKIE KOKTAJE & ALKOHOLE MOCNE

Kir (wino białe Chardonnay 12,5% 140 ml, crème de cassis 20% 5 ml)	31 zł
Lillet Spritz (wino musujące Domaine de Menard 10,3% 140 ml, Lillet 17% 80 ml)	39 zł
Kir Royale (wino musujące Langlois Brut 12,5% 140 ml, crème de cassis 20% 5 ml)	45 zł
Suze & Tonic (likier Suze 20% 40 ml, tonic 200 ml)	35 zł
Ricard Pastis 45% (anyż) 40 ml (podawany z karafką wody)	25 zł
Chambord 16,5% (jeżyna) 40 ml	35 zł
Grand Marnier 40% (pomarańcza) 40 ml	35 zł
ABK6 Honey Cognac Liqueur 35% (miód) 40 ml	39 zł
ABK6 Orange Liqueur 40% (pomarańcza) 40 ml	39 zł
Wódka Grey Goose 40% 40 ml	29 zł
Wódka Chopin Black 40% 40 ml	35 zł
Gin Citadelle 44% 40 ml	29 zł
Cognac Frapin Grande Champagne 1er Cru 40% 40 ml	59 zł
Cognac Remy Martin XO 40% 40 ml	129 zł
Armagnac Gaston Legrand 1991-1999 40% 40 ml	79 zł
Calvados Papidoux XO 40% 40 ml	39 zł
Rum Arcane Vanille des Îles (Mauritius) 40% 40 ml	39 zł
Whisky Armorik Brest 2020 46% 40 ml	39 zł

PIWA FRANCUSKIE I BELGIJSKIE (zapytaj obsługę o wybór)

330 ml	19 zł
--------------	-------

WODA

Woda filtrowana z kranu karafka 500 ml	gratis
Krystaliczne źródło gaz./niegaz. 300 ml	12 zł
Aqua Carpatica gaz./niegaz. 750 ml	25 zł

SOFT

Pepsi / Pepsi Zero / Tonic / Mirinda / 7up Zero (200 ml)	14 zł
Sok Toma (zapytaj o smaki)	14 zł

DOMOWE

Lemoniada domowa z owocami	19 zł
Herbata mrożona domowa z owocami	19 zł

NAPOJE CIEPŁE

Herbata bio Le Comptoirs du Thé (zapytaj o smaki)	filiżanka 19 zł / dzbanek 25 zł
KAWA (CAFÉS RICHARD 100% ARABICA, kawa z Paryża)	
Espresso / czarna	14 zł
Podwójne espresso	20 zł
Cappuccino / Latte	19 zł

Do grup od 6 osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10% zamówienia.
Lista alergenów dostępna u obsługi restauracji.