Menu Estival

Menu du Jour

LUNDI AU VENDREDI
De 12h00 à 14h30

ENTRÉE ET PLAT
OU
PLAT ET DESSERT
24

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT
28

Boisson non comprise

À partager

TACOS AU BOEUF CONFIT 14
Sauce aigre-douce

LOBSTER ROLL 16
Pain brioché, mayonnaise à l'armoricaine, médaillon de homard, sucrine et crémeux avocat

PLANCHE MIXTE 16
Sélection de fromages et charcuteries du producteur O. Brosset

Tous nos plats sont faits-maison et préparés dans une cuisine où les noix, le gluten et d'autres allergènes sont présents et la description de notre menu n'inclut pas tous les ingrédients.
Si vous avez une allergie alimentaire, veuillez nous en informer avant de commander.
Des informations complètes sur les allergènes sont disponibles.
Tous les prix incluent la TVA au taux en vigueur, service compris.
Origine viandes: UE. Poissons issus de la pêche durable. Végétarien

Menu de Saison

ENTRÉE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT 32
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 41

ENTRÉES

GASPACHO CONCOMBRE
Sorbet menthe et concombre

CARPACCIO D'ARTICHAUT
Sauce gribiche et sucrine

TATAKI DE THON
Sauce vierge et condiment betterave

TARTARE DE SAUMON BØMLO
Agrumes et avocat rôti

PLATS

PETITS FARÇIS
Oignon, courgette, aubergine et tomate farçis à la provençale

PAVÉ DE SAUMON BØMLO CUIT À L'UNILATÉRAL
Crémeux de choux-fleurs, chocolat Opalys

HAUT DE CUISSE DE POULET FERMIER PANÉ
Mariné au lait ribot, coleslaw et sauce barbecue

FAUX-FILET DE BOEUF RÔTI
Échalote confite au soja, sauce Béarnaise, frites ou salade

DESSERTS

CARPACCIO D'ANANAS INFUSÉ AU BASILIC
Coco râpé et biscuit croquant

CHEESECAKE
Yuzu et framboises

TARTE CHOCOLAT ET PASSION
Sorbet exotique

VACHERIN
Citron et fraise

Salades

SALADE DE TOMATES ANCIENNES 16
Burrata et vinaigrette sésame

SALADE AU POULPE POÊLÉ 18
Vinaigrette citron, avocat et mangue

SALADE CAESAR AU POULET 18
Volaille poivrée, sauce Caesar, parmesan affiné 12 mois, anchois

Classiques

PENNE AU PESTO 18
Huile d’olive vierge extra, Parmigiano Reggiano affiné 12 mois

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 24
Sauce cocktail, frites et salade

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI 23
Purée de pommes de terre et sauce suprême

CHEESE BURGER 21
Boeuf, cheddar, confit d’oignon, frites ou salade

GARNITURES ADDITIONNELLES AU CHOIX 8
Pommes purée, Frites, Salade sucrine

Desserts

FRUITS DE SAISON 11
Fruits rouges, crème fouettée

MOELLEUX AU CHOCOLAT 11
Sauce Earl Grey

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 9
3 boules au choix, crumble et meringue

ASSIETTE DE FROMAGES 14
Sélection de notre fromager

Menu Enfant -12 ans

17

ENTRÉE
Velouté de saison ou Saumon fumé, blinis et crème aux herbes

PLAT
Pene au jambon ou Burger enfant

DESSERT
2 boules de glace ou Fondant au chocolat

Vins & Champagnes

ROUGES

15 cl / 75 cl

LES VIGNERONS DE MANCEY 2022
Bourgogne AOP Pinot Noir
10 / 42

CHATEAU PATACHE D'AUX 2015
Médoc AOC Cabernet
12 / 52

DOMAINE DES ROCS SANCTO LUPO 2022
Pic-Saint-Loup AOP Syrah
12 / 52

NOBLE RIVES 2022
Croze Hermitage AOP Syrah
14 / 65

BLANCS

15 cl / 75 cl

CAVE DE LUGNY 2022
Bourgogne AOP Chardonnay
10 / 42

SYLVAIN BAILLY TERROIRS 2023
Sancerre AOP Sauvignon Blanc
12 / 55

DOMAINE CAZES ROLLE IN STONE 2023
Côtes Catalanes IGP Rolle
9 / 38

DOMAINE DES GRANGES MIRABEL 2022
Coteaux de L'Ardèche IGP Viognier
10 / 48

ROSÉS

15 cl / 75 cl

R ROUBINE
Méditerranée IGP Grenache
9 / 38

MINUTY CUVÉE PRESTIGE
Côtes de Provence AOP Grenache
12 / 55

WHISPERING ANGEL CHÂTEAU D'ESCLANS
Côtes de Provence AOP Grenache
60

PROSSECCO & CHAMPAGNES

15 cl / 75 cl

RICCARDONNA PROSSECCO D.O.C. EXTRA DRY
10 / 47

CHAMPAGNE IRROY EXTRA BRUT
17 / 80

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT
90

CHAMPAGNE TAITTINGER ROSÉ CUVÉE PRESTIGE BRUT
120

CHAMPAGNE TAITTINGER PRÉLUDE GRANDS CRUS
150

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT
110

LAURENT PERRIER BLANC DE BLANCS BRUT
230

Tous les prix en Euro incluent la TVA au taux en vigueur, service compris.
Les millésimes peuvent changer selon les disponibilités.

Bières & Cidres

BIÈRES BOUTEILLES 33 cl

CARLSBERG
8

LA PARISIENNE BLONDE
10

LA PARISIENNE IPA
10

CORONA
8

1664 0.0% (sans alcool)
8

BIÈRES PRESSION

25 cl / 50 cl

1664 BLONDE OU BLANCHE
7 / 10

CIDRE 33 cl

CIDRE SASSY L'INIMITABLE BRUT BIO
10

Boissons Fraiches

SODAS

PEPSI, PEPSI MAX, 7UP 33 cl
6

ICE TEA PÊCHE 25 cl
6

ORANGINA 25 cl
6

RED BULL 25 cl
7

GINGER ALE, GINGER BEER, TONIC 20 cl
7

JUS BIO 25 cl

ORANGE
9

POMME
9

TOMATE
10

ANANAS
10

NECTAR POIRE
10

COCKTAIL DE FRUITS ROUGES
9

NECTAR PÊCHE
9

Boissons Chaudes

EXPRESSO, LUNGO, AMERICANO

4

DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCCINO

6

CHOCOLAT CHAUD

7

THÉ

English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Camomille,
Verveine-Menthe, Pure Green

6

Eaux

EVIAN 33 cl

6

EVIAN 75 cl

9

BADOIT ROUGE 33 cl

6

BADOIT VERTE 75 cl

9

PERRIER 33 cl

6

Paris Marriott Rive Gauche Hotel & Conference Center
17, Boulevard Saint Jacques - Paris 14
0033 1 40 78 79 30