

Menu

Menu du Jour

Du lundi au vendredi de 12h00 à 14h30

ENTRÉE ET PLAT

OU

PLAT ET DESSERT

24

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

28

Boisson non comprise

Formule du soir

Entrées, plats et desserts signalés d'un * sur la carte

ENTRÉE ET PLAT

OU

PLAT ET DESSERT

32

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

38

Boisson non comprise

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

Snacks

TACOS AU BOEUF CONFIT 16

Sauce aigre-douce

LOBSTER ROLL 22

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

CLUB VÉGÉTARIEN  18

Frites ou Salade

CLUB SAUMON OU POULET 22

Frites ou Salade

Entrées

VELOUTÉ DE CAROTTE*  10

Minestrone de légumes

ŒUF BIO MIMOSA* 11

Rémoulade de cèleri

SALADE AU POULPE POÊLÉ 13 VERSION LARGE 19

Vinaigrette citron, avocat et mangue

CARPACCIO DE MAIGRE AUX AGRUMES 14

Condiment moutarde

ŒUF MOLLET CROUSTILLANT* 13

Tartare de betterave rouge et son confit

Plats

BOEUF BRAISÉ 34

Purée de pommes de terre

LIEU JAUNE FARÇI À L'ESTRAGON, CUIT À BASSE TEMPÉRATURE* 27

Carottes en 2 façons, beurre blanc

SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE RÔTI* 28

Déclinaison de cèleris: en fines tranches et en crémeux café, sauce Suprême

COCOTTE DE NOIX DE SAINT-JACQUES 34

Riz Venere et butternut glacé, Sauce Marinière

RIGATONI AUX COPEAUX DE PARMESAN* 22

Sauce Parmigiano Reggiano affiné 12 mois

COCOTTE DE SPAGHETTI DE KONJAC* 22

Légumes de saison

FAUX-FILET DE BOEUF RÔTI 30

Échalote confite au soja, sauce Béarnaise, frites et salade

POITRINE DE COCHON FERMIER LAQUÉE, CUITE 72 HEURES À BASSE TEMPÉRATURE 28

Artichauts à la Barigoule

CHEESE BURGER* 28

Boeuf, sauce fromagère, cheddar, confit d'oignon, frites et salade

GARNITURES ADDITIONNELLES AU CHOIX 8

Pommes purée, Frites, Frites de patates douces, Salade sucrine, Artichauts à la Barigoule

Desserts

FRUITS DE SAISON* 12

Infusés au zeste de citron vert

TARTE POIRE ET CHOCOLAT* 11

Façon bourdaloue

CLAFOUTIS AUX AGRUMES 10

Glace gianduja

VOL AU VENT POMMES ET VANILLE 13

Glace matcha

PARIS-BREST 14

Praliné et pistache

FLAN VANILLE* 12

Crèmeux caramel

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX* 9

3 boules au choix, crumble et meringue

ASSIETTE DE FROMAGES 14

Sélection de notre fromager

Vins & Champagnes

ROUGES

15 c1 / 75 c1

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

ROSÉS

15 c1 / 75 c1

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

BLANCS

15 c1 / 75 c1

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

CHAMPAGNES

15 c1 / 75 c1

IRROY EXTRA BRUT

17 / 80

TAITTINGER BRUT

90

TAITTINGER ROSÉ CUVÉE PRESTIGE BRUT

120

TAITTINGER PRÉLUDE GRANDS CRUS

150

LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT

110

LAURENT PERRIER BLANC DE BLANCS BRUT

230

Bières & Cidres

BIÈRES BOUTEILLES 33 c1

CARLSBERG

8

LA PARISIENNE BLONDE

10

LA PARISIENNE IPA

10

CORONA

8

1664 0.0% (sans alcool)

8

BIÈRES PRESSION

25 c1 / 50 c1

1664 BLONDE OU BLANCHE

7 / 10

CIDRES 33 c1

CIDRE D'HÉROUT BIO DOUX IGP

10

CIDRE D'HÉROUT BIO BRUT IGP

10

Boissons Fraîches

SODAS

PEPSI, PEPSI MAX, 7UP 33 c1

6

ICE TEA PÊCHE 25 c1

6

ORANGINA 25 c1

6

RED BULL 25 c1

7

GINGER ALE, GINGER BEER, TONIC 20 c1

7

JUS BIO 25 c1

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

Menu Enfant -12 ans

17

ENTRÉE

Velouté de carottes  ou Saumon fumé, blinis et crème aux herbes

PLAT

Rigatoni au jambon ou Burger enfant

DESSERT

2 boules de glace ou Fondant au chocolat

17, Boulevard Saint-Jacques- Paris, FR

00 33 1 40 78 79 80

Paris Marriott Rive Gauche
Hotel & Conference Center