Menu Automne

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

A 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

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 34
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 43

ENTRÉES 16

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
Crème végétale et piment d'Espelette

CARPACCIO D'ARTICHAUT
Sauce gribiche et sucrine

PÂTÉ EN CROÛTE
Foie gras et volaille

CAVIAR D'AUBERGINE À LA CORIANDRE
Jeunes pousses de mesclun et mouillette de focaccia

PLATS 25

RISOTTO À L'ARMORICAINE
Gambas rôties

ROUGET FAÇON COLBERT
Compotée de courge confite, sauce beurre blanc

FILET DE BOEUF RÔTI
Mille-feuille de betterave et jus de viande

VOL-AU-VENT
Blettes, champignons, sot-l'y-laisse de volaille et sauce poulette

DESSERTS 11

TARTE PÉCAN
Figue et ganache vanille

ÉCLAIR GIANDUJA
Glace dulcey

ENTREMET CHOCOLAT
Croustillant praliné & tonka, sorbet cacao

CRÈME BRÛLÉE VANILLE
Glace vanille

Boisson non comprise

Salades

SALADE DE POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES 18
Hareng à l’huile et pickles d’oignon rouge

CŒUR DE SUCRINE 18
Amandes caramélisées, comté AOP vieux et huile d’olive citron

SALADE CAESAR AU POULET 20
Volaille poivrée, sauce Caesar, parmesan affiné 12 mois, anchois

Classiques

PENNE SAUCE ARRABIATA 20
Parmesan affiné 12 mois

COCOTTE DE PETIT ÉPEAUTRE 22
Légumes d’antan et bouillon parfumé

CÔTE DE VEAU 30
Gratin de Zitone

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

CHEESE BURGER 25
Boeuf, cheddar, confit d’oignon, frites ou salade

CHICKEN BURGER 23
Haut de cuisse de volaille panée, cheddar, confit d’oignon, frites ou salade

GARNITURES ADDITIONNELLES AU CHOIX 8
Purée de pommes de terre, Frites, Salade sucrine, Compotée de courge confite

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT CHAUDE 13
Sorbet cacao et sauce chocolat

MILLE-FEUILLE VANILLE 14
Ganache Opalys

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
Penne 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
52

NOBLE RIVES 2022
Croze Hermitage AOP Syrah
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, Bio
38

DOMAINE DES GRANGES MIRABEL 2022
Coteaux de L'Ardèche IGP Viognier, Bio
48

ROSÉS

15 cl / 75 cl

MINUTY CUVÉE PRESTIGE
Côtes de Provence AOP Grenache
12 / 55

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

PROSECCO & CHAMPAGNES

15 cl / 75 cl

RICCADONNA PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY
10 / 47

CHAMPAGNE IRROY EXTRA BRUT
17 / 80

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT
90

CHAMPAGNE TAITTINGER ROSÉ CUVÉE PRESTIGE BRUT
120

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

Bières Bouteilles

CARLSBERG 33 cl
8

LA PARISIENNE BLONDE BIO 33 cl
10

LA PARISIENNE IPA BIO 33 cl
10

CORONA 33 cl
8

1664 0.0% (sans alcool) 33 cl
8

Sodas & Jus Bio

PEPSI, PEPSI MAX, 7UP 33 cl
6

ICE TEA PÊCHE, ORANGINA 25 cl
6

GINGER ALE, GINGER BEER 20 cl
7

ORANGE, POMME 25 cl
9

COCKTAIL DE FRUITS ROUGES 25 cl
9

ANANAS 25 cl
10

Eaux & Boissons chaudes

EVIAN 33 cl
6

EVIAN 75 cl
9

BADOIT ROUGE 33 cl
6

BADOIT VERTE 75 cl
9

PERRIER 33 cl
6

EXPRESSO, LUNGO, AMERICANO
4

DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCCINO
6

CHOCOLAT CHAUD
7

THÉ
English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling,
Camomille, Verveine-Menthe, Pure Green
6

Paris Marriott Rive Gauche Hotel
17 bvd St Jacques, Paris 14
00 33 1 40 78 79 80