



## LA CARTE

Entrées  
Plats  
Desserts

28 rue Saint-Roch, 75001 Paris

## ENTRÉES

---

Velouté de courge butternut aux éclats de châtaignes - 12€ ✓  
*Cream of butternut squash soup with chestnuts chips*

Soupe à l'oignon gratiné au Beaufort - 14€  
*Onion soup with Beaufort cheese*

Foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac, chutney d'oignon - 24€  
*Semi-cooked duck foie gras with Armagnac, onion chutney*

Vol-au-vent, topinambours fumés, œuf bio, crème forestière - 18€ ✓  
*Vol-au-vent, topinambours, organic egg, forest cream*

Croustillant de chèvre, légumes fondants, figue séchée, vinaigrette au miel - 16€ ✓  
*Crispy goat's cheese, melting vegetables, dried fig, honey dressing*

## PLATS

---

### PROPOSITIONS VÉGÉTARIENNES

Risotto au parmesan, pleurotes sautées et jus - 26€ ✓  
*Risotto with parmesan, sautéed oyster mushrooms and green jus*

Curry légumes, quinoa rouge et tofu fumé - 28€ ✓  
*Vegetable curry, red quinoa and smoked tofu*

### VIANDES

Bœuf bourguignon en cocotte - 28€  
*Beef bourguignon casserole*

Sauté de veau marengo au thym citron - 28€  
*Sautéed of veal marengo with lemon thyme*

Entrecôte Angus, gratin dauphinois - 32€  
*Angus sirloin steak with dauphinois gratin*

### POISSONS

Saumon d'Écosse label rouge, légumes croquants, sauce au beurre blanc - 32€  
*Red label Scottish salmon, crisp vegetables, beurre blanc*

Noix de Saint-Jacques dorées, fenouils braisés, jus au coquillage - 36€  
*Grilled scallops, braised fennel, shellfish jus*

## DESSERTS

---

Planche de fromages affinés - 12€

*Mature cheese board*

Soufflé au chocolat Caraïbe 66%, glace tonka (à commander en début de repas) - 14€

*Caribbean chocolate soufflé 66%, tonka ice cream (to be ordered at the beginning of the meal)*

Tarte tatin, caramel breton, chantilly - 14€

*Tatin tart, breton caramel, whipped cream*

Mont-Blanc aux éclats de marrons glacés - 13€

*Mont-Blanc with chestnut chips*

Salade de fruits frais coupés minute, bouillon hibiscus et thé - 14€

*Fresh fruits salad with hibiscus broth and black tea*

Fine tartelette au citron - 13€

*Thin lemon tartlet*



## MENU ENFANTS - 18 €

(JUSQU'À 8 ANS)

### ENTRÉES

---

Velouté de légumes de saison

*Seasonal vegetables soup*

Ou

Or

Croquette de pomme de terre au jambon

*Potato and ham croquette*

### PLATS

---

Tenders de poulet fermier bio, mousseline de pomme de terre

*Organic free-range chicken tenders, mashed potato*

Ou

Or

Steak haché charolais, frites maison

*Charolais minced steak, french fries*

### DESSERTS

---

Salade de fruits frais

*Fresh fruits salad*

Ou

Or

Yaourt

*Yoghurt*

Ou

Or

Boule de glace vanille maison

*Scoop of home made vanilla ice cream*