



LA CARTE

Entrées
Plats
Desserts

28 rue Saint-Roch, 75001 Paris

entrées

Velouté de potimarron - 17
Pumpkin velouté

Salade César - 18
Caesar salad

Truite Arc en ciel marinée, crème au citron et aneth - 19
Marinated « Arc en ciel » trout, dill and lemon cream

Tartare de boeuf - 19 / 26 en plat
Beef tartare

Carpaccio de daurade - 19 / 26 en plat
Seabream carpaccio

Pâté en croute - 18 / 26 en plat
Pate en croute

plats

PROPOSITIONS VEGETARIENNES

Risotto aux légumes de saison, émulsion au parmesan - 36
Seasonal vegetable risotto, parmesan

Ravioles aux champignons, noisettes, bouillon de légumes - 35
Mushrooms raviolies, nut, vegetables broth

VIANDES

Faux filet de boeuf du pays de Bray, pommes grenailles, jus à l'estragon - 41
Beef tenderloin from « Pays de Bray », grenaille potatoes, tarragon juice

Volaille de la vallée de l'Ourcq rôtie, carottes et jus au thym - 40
Roasted poultry from « Ourcq valley », carrots, thyme juice

Boeuf Bourguignon, pommes vapeur - 39
Bourguignon beef, steamed potatoes

POISSONS

Daurade, risotto de fregola Sarda (AOP) - 40
Seabream, Sarda's fregola risotto

Lotte, oignons confits, sauce au pastis de Marseille - 39
Monkfish, candied onions, pastis de Marseille' sauce

Fish and Chips, sauce tartare - 38
Fish and chips, tartare sauce

desserts

Sélection de La Fromagerie du Louvre - 12
Cheese platter selection from « La Fromagerie du Louvre »

Tarte citron meringuée - 12
Lemon meringue pie

Salade de fruits de saison, bouillon infusé hibiscus et thé noir - 12
Fresh fruit salad, hibiscus and black tea infusion broth

Tarte Bourdaloue - 12
Bourdaloue pie

Moelleux au chocolat, glace vanille de Madagascar - 12
Molten chocolate cake, Madagascar's vanilla ice cream