



## LA CARTE

Entrées  
Plats  
Desserts

28 rue Saint-Roch, 75001 Paris

## ENTRÉES

---

Velouté de potimarron - 17  
*Pumpkin velouté*

Salade César - 18  
*Ceasar 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*