



## LE PARTAGE

- Guacamole maison 10 - Tarama blanc 16  
Accompagné de fougasse maison  
Falafels de pois chiche aux herbes & houmous 12  
Petits légumes croquants, fougasse, anchoïade & faisselle aux fines herbes 16  
Jambon blanc à la truffe, beurre & cornichons 18  
Pizzet' à la crème de truffe 24  
Pizzet' tomates confites, straciatella et olives 22

## ENTRÉES

- Œufs mayo bio, basilic & poireaux grillés 14  
Gambas croustillantes, guacamole kiwi & sauce aigre douce 18  
Burrata, pistou, tomates confites & poivrons marinés 19  
Tarte fine façon Niçoise, thon en tataki & émietté 20  
Coquillages farcis, beurre estragon ~ citron confit ~ amande 18  
Gros coeur de laitue, huile d'olive & citron 14  
Carpaccio de bar, citron caviar & gingembre 22  
Foie gras de canard « Fontaine de Mars »... 24

## SALADES

- L'artichaut Breton vinaigrette & légumes marinés 21  
Gourmande de homard Café de l'Alma 49  
Belle salade Grecque 20

## FROMAGE

- Le fromage du moment 12

## PLATS

- Coquillettes en risotto à la truffe & jambon blanc 28  
Château filet de boeuf & frites maison 44  
Béarnaise ou Sauce au poivre  
Cocotte de volaille, jus à l'estragon, grenailles & girolles 29  
Le tartare brasserie & frites maison 26  
Foie de veau, vinaigre framboise & galette de polenta 33  
Saumon miso gingembre sésame & riz parfumé 34  
Poulpe & légumes grillés, pequillos et olives taggiasche 32  
Filet de bar grillé aux 3 fenouils & huile vierge à l'aneth 34  
Linguine au homard, bisque & tomates confites 49

## À PARTAGER

- La Belle côte de boeuf de notre boucher J-M Boedec  
pour 2 / 110  
Béarnaise ou Sauce au poivre

## SIDES

- Frites maison, purée crémeuse,  
haricots verts extra-frais, la petite Grecque,  
poêlée de légumes, riz parfumé, laitue 8

---

*Chef Joris Eddahri, conseillé par Flora Mikula*

Prix nets en euros, taxes & services compris / Origine des viandes & Produits allergènes, consultez les informations à l'accueil du restaurant

BAR - RESTAURANT  
5, AV RAPP, 75007 PARIS

