





LE PARTAGE

- Guacamole maison 10  - Tarama blanc 16
Accompagné de fougasse maison
Jambon blanc à la truffe, beurre & cornichons 18
Falafels de pois chiche aux herbes & houmous 12 
Croque-Monsieur à la truffe & jambon blanc 16
Foie gras de canard Fontaine de Mars... 24
Pizzet' tomates confites, stracciatella et olives 22 
Pizzet' à la crème de truffe 24 

ENTRÉES

- Œufs mayo, basilic & poireaux grillés 14 
Gambas croustillantes, guacamole kiwi & sauce aigre douce 18
Velouté de potiron, châtaigne & noisette rôties 16 
Tarte fine saumon gravelax, pickles & moutarde au miel 20
Coquillages farcis, beurre estragon ~ citron confit ~ amande 20
Gros coeur de laitue, huile d'olive & citron 14 
Carpaccio de bar, citron caviar & gingembre 22
Tourteau en rémoulade, pomme verte & avocat 32
Poêlée de cèpes en persillade, jus corsé & oeuf mollet 30 
Gros artichaud Breton & légumes vinaigrette, chèvre frais 21 

PLATS

- Coquillettes en risotto à la truffe & jambon blanc 28
Château filet de boeuf 44
Béarnaise ou Sauce au poivre
Cocotte de volaille, jus à l'estragon, grenailles & girolles 30
Le tartare brasserie 26
Foie de veau, vinaigre framboise & galette de polenta 33
Saumon miso gingembre & sésame 34
Poulpe & légumes grillés, pequillos et olives taggiasche 32
Filet de bar grillé au fenouil, huile vierge aneth ~ citron confit 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

FROMAGE

Le fromage du moment 12

SIDES

Frites maison, purée crémeuse,
haricots verts extra-frais, polenta,
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

