

LE PARTAGE

Guacamole maison 10 - Tarama blanc 16
Accompagné de fougasse maison
Assiette de Cécina de Wagyu 30
Falafels de pois chiche aux herbes & houmous 12
Croque-Monsieur à la truffe & jambon blanc 16
Pizzet' tomates confites, stracciatella et olives 22
Pizzet' à la crème de truffe 24

ENTRÉES

Œufs mayo, betterave, mâche & vinaigrette noisette 14
Chèvre rôti, pesto de pistache & cécina de Wagyu 15
Gambas croustillantes, guacamole kiwi & sauce aigre douce 18
Velouté du moment 16
6 Escargots maison, beurre estragon ~ ail ~ amande 20
Gros coeur de laitue, huile d'olive & citron 14
Carpaccio de bar, citron caviar & gingembre 22
Foie gras de canard **Fontaine de Mars...** 30
Poêlée de champignons, oeuf mollet & émulsion asperge ~ truffe 16
Gros artichaut & légumes vinaigrette, chèvre frais 21

PLATS

Gnocchi, coulis de cresson, légumes rôtis, noisette & chèvre 25
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 & champignons 30
Le tartare brasserie 26
Foie de veau, vinaigre framboise & galette de polenta 33
Belle côte de veau à la Milanaise 46
Filet de bar, huile vierge au citron confit & barigoule de légumes 34
Cabillaud en papillote, fenouil & poivrons confits 30
Poulpe, légumes d'hiver, & pesto de pistache 32
Saumon miso gingembre & sésame, riz parfumé 34

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

