

LE PARTAGE

- La Terrine du Chef, cochon, volaille, pistache & foie gras 15
Pour l'apéro, saucisson de la Maison Montalet, radis rouge & beurre demi-sel 16
Caviar d'aubergine & ricotta au citron ~ accompagné de pain maison 14
Tarama blanc ~ accompagné de pain maison 16
Crispy sushi, saumon gravlax & mayonnaise spicy 16
Assiette de Speck italien, beurre & pain Poujauran 14
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

- Gaspacho, tomates cerises, fraises & feta 15
Asperges blanches des Landes & vinaigrette moutarde 25
Oeufs mimosa, thon & céleri rémoulade 15
La Grecque, tomates, concombre, feta & olives de Kalamata 16
Carpaccio de bar, passion, grenade & gingembre 22
Burrata, pistou, tomates cerises & poivrons marinés 18
Maki d'aubergine, ricotta~menthe~citron, coulis de tomate 15
Foie gras de canard Fontaine de Mars... 29
Gros coeur de laitue, huile d'olive & citron 14
Gambas croustillantes, guacamole kiwi & sauce aigre douce 18
6 Escargots maison, beurre persillé ~ amandes 20
Gros artichaut & légumes vinaigrette, chèvre frais 21

SEMAINIER 28

- LUNDI** Belle salade César & sauce aux anchois
MARDI Rigatoni au citron, petits pois & guanciale
MERCREDI Salade de boeuf thaï Café de l'Alma
JEUDI Carpaccio de boeuf, mayonnaise yuzu & frites
VENDREDI Poisson cru façon tartare, frites & salade
SAMEDI Escalope Milanais, jus corsé, câpres & citron
DIMANCHE Le Poulet Rôti du dimanche & frites !

PLATS

- Omelette blanche, chèvre, basilic & frisée 22
Gnocchi all'arrabbiata, olives noires & stracciatella 25
Coquillettes en risotto à la truffe & jambon blanc 28
Château filet de boeuf & Poivre ou Béarnaise 44
Cocotte de volaille, jus à l'estragon, grenailles & champignons 33
Le tartare brasserie 26
Foie de veau, framboise & galette de polenta 34
Saumon miso & sésame, riz parfumé 34
Filet de bar, légumes verts printaniers & vierge amande~citron 35
Poulpe & légumes grillés, pequillos & olives taggiasche 32

À PARTAGER pour 2 / 115

- La Belle côte de boeuf de notre boucher J-M Boedec
Béarnaise ou Sauce au poivre
2 garnitures au choix

SAMEDI & DIMANCHE 49

- Le ris de veau de notre boucher J-M Boedec
jus corsé à la sauge & petits pois à la française

SIDES 8

- Frites maison, purée crémeuse, haricots verts, riz parfumé
laitue, poêlée de légumes, galette de polenta

Chef Joris Eddahri & Chef Pâtissier Miguel Ribeiro

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

