

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
Croquettes de courgettes & tatziki 15
Tarama blanc ~ accompagné de pain maison 16
Crispy sushi, saumon gravlax & mayonnaise spicy 16
Falafels de pois chiche aux herbes & houmous 12
Croque-Monsieur à la truffe & jambon blanc 16
Pizzet' tomates confites, straciatella et olives 22
Pizzet' à la crème de truffe 24

ENTRÉES

- Velouté du moment 15
OEufs mayo, basilic & poireaux grillés 14
Poêlée de cèpes, émulsion persillade & oeuf mollet 22
Betteraves, endives, bleu d'Auvergne croustillant & noix 14
St-Jacques & beurre amande~agrumes~estragon (3 pièces) 23
Tartare de bar, yuzu, crème wasabi & radis pourpre 22
Chèvre rôti, speck, sucrine, pistache & vinaigrette au miel 16
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

PLATS

- Gnocchi, potimarron, champignons, chèvre & noisette 25
Coquillettes en risotto à la truffe & jambon blanc 28
Château filet de boeuf & Poivre ou Béarnaise 46
Cocotte de volaille, jus estragon, grenailles & champignons 35
Le tartare brasserie 26
Foie de veau, framboise & galette de polenta 34
Pavé de thon grillé & sauce au poivre vert 35
Saumon miso & sésame, riz parfumé 34
Filet de bar, barigoule de légumes & vierge citron confit 35
Poulpe & légumes grillés, pequillos & olives taggiasche 32

SEMAINIER 28

- LUNDI** Blanquette de veau traditionnelle
MARDI Rigatoni au citron, petits pois & guanciaie
MERCREDI Le hachis Parmentier de ma grand mère
JEUDI Parmigiana di Melanzane & salade
VENDREDI Vol-au-vent & salade
SAMEDI Escalope Milanaise, jus corsé, câpres & citron
DIMANCHE Le Poulet Rôti du dimanche & frites !

À PARTAGER pour 2 / 115 selon arrivage

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

SIDES 8

- Frites maison, purée crémeuse, haricots verts, riz coco
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

