

LE PARTAGE

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, stracciatella et olives 22

Pizzet' à la crème de truffe 24

ENTRÉES

Velouté du moment 15

Oeufs mimosa à la truffe fraîche & mâche 15

Poêlée de cèpes, émulsion persillade & oeuf mollet 22

Betteraves, endives, bleu d'Auvergne croustillant & noix 14

Pâté en croûte maison, volaille, pistache & foie gras 16

Tartare de bar, yuzu, crème wasabi & radis pourpre 22

Chèvre rôti, speck, sucrose, 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, crème aux morilles & poêlée forestière 36

Le tartare brasserie 26

Foie de veau persillé & purée crémeuse 34

St-Jacques, noisette~citron~estragon & purée d'artichaut 41

Saumon, crème citronnée, oeufs de truite & épinards 34

Filet de bar, barigoule de légumes & vierge citron confit 35

Poulpe, polenta crémeuse & huile vierge noisette 32

SEMAINIER 28

LUNDI Blanquette de veau traditionnelle

MARDI Pappardelle alla Bolognese

MERCREDI Le hachis Parmentier de ma grand mère

JEUDI Parmigiana di Melanzane & salade

VENDREDI Vol-au-vent, volaille & salade

SAMEDI Cordon bleu de mon enfance & coquillettes

DIMANCHE Le Poulet Rôti du dimanche & frites !

À PARTAGER pour 2 / 115

selon arrivage, viande de notre boucher J-M Boedec

La Belle côte de boeuf (1 kg)

Béarnaise ou Sauce au poivre

2 garnitures au choix

La Belle côte de veau (1 kg)

Crème aux morilles

Purée & petits légumes

SIDES

8

Frites maison, purée crémeuse, épinards, riz coco
laitue, poêlée de légumes, polenta, poêlée forestière,
purée d'artichaut

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

