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 13
Croque-Monsieur à la truffe & jambon blanc 16
Pizzet' tomates confites, stracciatella et olives 22

ENTRÉES

Velouté du moment 14
OEufs mayo, estragon & poireaux grillés 14
Poêlée de cèpes & champignons, jus corsé & oeuf mollet 22
Betteraves, endives, bleu d'Auvergne croustillant & noix 14
Vitello tonnato 16 / en plat 32
Sashimi de bar, passion, gingembre & grenade 22
Chèvre rôti, speck, sucrine, pistache & vinaigrette au miel 16
Gros coeur de laitue, huile d'olive & citron 14
Gambas croustillantes, guacamole kiwi & sauce aigre douce 18
Foie gras de canard Fontaine de Mars... 29
6 Escargots maison, beurre persillé ~ amandes 20

SEMAINIER 28

LUNDI Blanquette de veau traditionnelle
MARDI Pappardelle alla Bolognese
MERCREDI Le hachis Parmentier de ma grand mère
JEUDI Paleron de boeuf braisé, carottes & jus corsé
VENDREDI Vol-au-vent, volaille & salade
SAMEDI La Milanaise, jus corsé, câpres & citron + 5 €
DIMANCHE Le Poulet Rôti du dimanche & frites !

PLATS

Gnocchi, cresson, champignons, noisette & chèvre 26
Coquillettes en risotto à la truffe & jambon blanc 28
Château filet de boeuf & Poivre ou Béarnaise 47
Cocotte de volaille, jus à l'estragon & poêlée foréstière 36
Le tartare brasserie 26
Foie de veau, framboise & galette de polenta 34
St-Jacques, noisette~citron~estragon & purée d'artichaut 40
Saumon miso & sésame, riz parfumé 35
Filet de bar, barigoule d'artichaut & citron confit 36
Poulpe & légumes grillés, pequillos & olives taggiasche 32

À PARTAGER pour 2 / 115

selon arrivage, viande de notre boucher J-M Boedec

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

SIDES 8

Frites maison, purée crémeuse, haricots verts,
poêlée de légumes, riz coco, laitue, galette de polenta,
poêlée foréstière

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

MAISON BOUDON