



**LE BAR**  
CARTE DES METS

# ASSIETTES A PARTAGER

## OUR CULINARY SIDES

DE 12H00 A 22H00

*From 12:00 am to 10:00 pm*

<b>Comté 30 mois</b> et sa confiture de châtaigne, gouda vieux au pesto rosso	16
<i>Comté cheese 30 months and chesnut jam, old gouda and pesto rosso</i> (1, 5, 7, 8)	
<b>Jambon Ibérique de Bellota</b>	23
<i>Iberico Bellota ham</i> (1)	
<b>Assiette mixte jambon Ibérique/fromage</b> (1, 7)	25
<i>Iberico Bellota ham and cheese plate</i> (1, 7)	
<b>Cœur de saumon Petrossian, blinis</b>	20
<i>Center-cut salmon from Petrossian, blinis</i> (1, 3, 4, 7)	
<b>Terrine de foie gras de canard et son pain toasté</b>	22
<i>Duck foie gras and toasts</i>	
<b>Houmous et ses crudités</b> (1, 7, 11, 12)	16
<i>Houmous and vegetables</i> (1, 7, 11, 12)	
<b>Minis croque-Monsieur</b>	16
<i>Mini croque-Monsieurs</i> (1, 7)	
<b>Rillettes de canard du Père Lorin</b>	16
<i>Duck rillettes</i> (12)	



# CARTE DES METS

## MAIN COURSE

<b>Saumon fumé Petrossian</b> tranché main	26
<i>Hand-cut smoked salmon from Petrossian</i> (1, 4, 5, 7, 8, 10, 12)	
<b>Foie gras de canard mi-cuit à l'Armagnac</b>	26
et son chutney à la rhubarbe et raisins <i>Duck foie gras mi-cuit with Port served with rhubarb chutney</i> (1, 3, 7, 10, 12)	
<b>Tartare de bar bio au Banyuls et badiane</b>	18
et granite de betteraves <i>Organic sea bass tartar with Banyuls and star anise, beet granita</i> (1, 3, 5, 7, 8, 9, 12)	
<b>Maxi club « Bivouac » poulet et bacon ou saumon fumé</b>	25
<i>Maxi club «Bivouac » with chicken and bacon or smoked salmon</i> (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12)	
<b>Tartare de bœuf au basilic thaï et gingembre, frites maison</b>	25
<i>Tartar steak with thaï basil and ginger, home made French fries</i> (3, 6, 10, 12)	
<b>Le burger 1807, frites maison</b>	25
<i>1807 beef burger, home made French fries</i> (1, 3, 7, 8, 9, 11, 12)	
<b>Salade César au poulet croustillant</b>	20
<i>Caesar salad with chicken</i> (1, 3, 4, 5, 7, 8, 10, 12)	
<b>Patate douce aux céréales et parmesan</b>	22
<i>Sweet potato with cereals and parmesan cheese</i> (7, 9, 12)	

# DESSERTS

<b>Crème brûlée de ma Normandie</b>	15
Pommes au Calvados, caramel d'avoine <i>"Crème brûlée" with vanilla and apples with calvados</i> (1, 2, 3, 7, 12)	
<b>Salade de fruits frais bio</b>	15
<i>Fresh organic fruit salad</i>	
<b>Glaces et sorbets de Saint-Mandé</b>	15
Chocolat, vanille, caramel, fraise, citron, parfums de saison, café <i>Ice cream &amp; sorbets from Saint-Mandé</i> <i>chocolate, coffee, vanilla, caramel, strawberry, lemon, seasonal flavors</i> (1, 5, 6, 9, 11, 12)	
<b>Café gourmand</b>	15
<i>Coffee with mini desserts</i> (1, 3, 5, 7, 8, 12, 13)	

## Liste des allergènes *List of allergens*

- |  |   |
|--|---|
| 1) Céréales contenant du gluten<br><i>Cereals grains containing gluten</i> | 8) Fruits à coque<br><i>Tree nuts</i>   |
| 2) Crustacés<br><i>Seafood</i>   | 9) Céleri<br><i>Celery</i>  |
| 3) Œufs<br><i>Eggs</i>   | 10) Moutarde<br><i>Mustard</i>  |
| 4) Poisson<br><i>Fish</i>  | 11) Graines de sésame<br><i>Sesame seed</i>                                     |
| 5) Arachide<br><i>Peanuts</i>  | 12) Anhydride sulfureux et sulphites<br><i>Sulphurous anhydride and sulphur</i> |
| 6) Soja<br><i>Soy</i>  | 13) Lupin<br><i>Lupin</i>   |
| 7) Lait<br><i>Milk</i>   | 14) Mollusques<br><i>Shellfish</i>  |