

LES SAISONS CHANGENT, NOTRE CARTE AUSSI

CARTE HIVER 2023

Des fromages d'Auvergne, au faisan sauvage et Saint-Jacques de nos côtes, en passant par des pâtes de Meaux, notre Chef, Julien Mercier, va chercher les plus beaux produits français.

Le pain provient de chez Frederic Lalos "Meilleur Ouvrier de France".

From cheeses from Auvergne, to wild pheasant and scallops from our coasts, via pasta from Meaux, our Chef, Julien Mercier, will look for the most beautiful French products.

The bread come from Frederic Lalos "Meilleur Ouvrier de France".



28 Rue Jean Rey, 75015 PARIS

POUR COMMENCER STARTERS

- Velouté de potimarron et mascarpone au caviar, champignons de paris, graines de courges 18**
Pumpkin veloute and mascarpone with caviar, mushrooms, pumpkin seeds
- OEuf bio "presque parfait", poireau en vinaigrette de truffe et noisettes grillées, émulsion au cantal 15**
Organic soft-boiled egg, leek with truffle and grilled hazelnut vinaigrette, cantal emulsion
- Carpaccio de poulpe, kumquats en marmelade et pointe de wasabi, parfum de soja, pickles 19**
Octopus carpaccio, marmalade kumquats and wasabi, soy flavour, pickles
- Marbré de foie gras au naturel et cacao amer, gel de pomelos au poivre long, réduction de 21**
balsamique
Marbled foie gras, bitter cocoa, pomelo with long pepper, balsamic reduction
- Burrata et betteraves rouges, croûtons et huile d'olive fumée 16**
Burrata and red beets with croutons and smoked olive oil



LES INCONTURNABLES THE ESSENTIALS

- Tagliatelles Bio de Meaux aux shitakés et volaille du Gâtinais confite 27**
Organic Tagliatelles from "Meaux" with Shiatake and candied chicken from Gâtinais region"
- Salade Caesar, volaille fermière du Gâtinais, romaine, cantal, croûtons rotis aux herbes 27**
Caesar salad, roasted chicken from Gâtinais, romain, cantal cheese, roasted croutons with herbs
- Frame burger "100% français", deux steaks hachés de 120 gr, oignons confits, sauce Brie, frites 31**
Frame burger made in France, two steak hachés 4,23 Oz, candied onions, Brie sauce and French fries
- Gratiné de homard et son étuvé de poireaux truffés dans sa bisque, salade de jeunes pousses 65**
d'épinards cuites et crues
Lobster gratin with truffled leek stew in bisque, cooked and raw baby spinach salad
- Côte de bœuf française 1kg (pour 2 personnes), sauce Bordelaise au poivre Sarawack, gratin de 95**
pommes de terre et truffonade
Cote de bœuf from France 2.20lb, (for 2 people) Bordeaux sauce and Sarawack pepper, served with potatoes gratin and truffle sauce

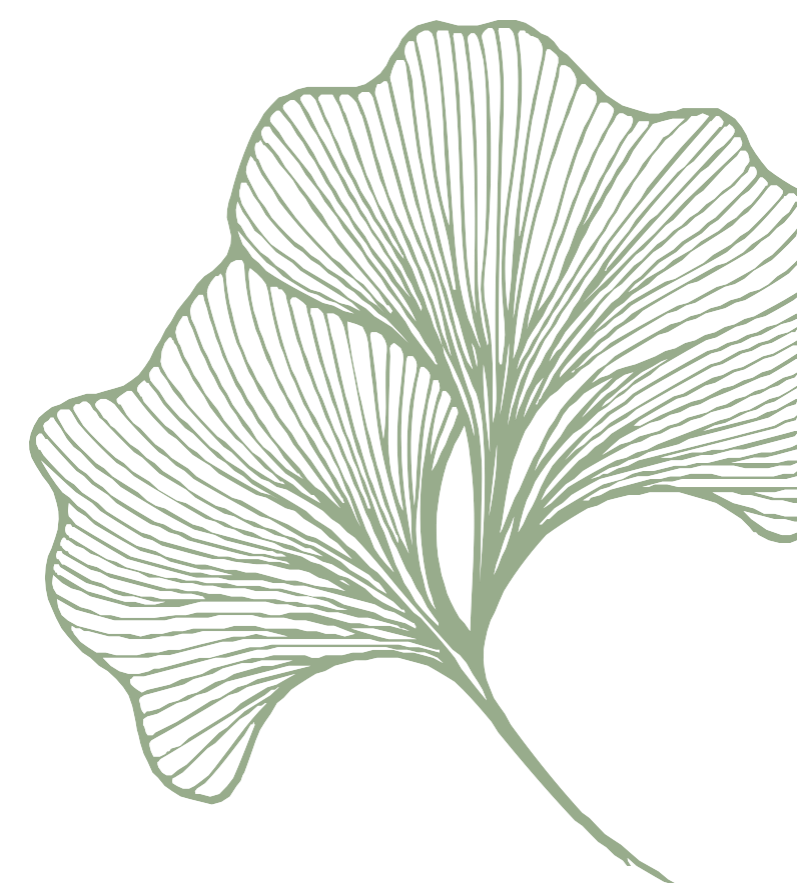
LA MER & LA TERRE FISH & MEAT

Noix de Saint-Jacques rôties de nos côtes, carottes fondantes à la vanille et mousseline de choux fleur	37
Roasted scallops from our coasts and carrot with vanilla, cauliflower puree	
Dorade sébaste d'atlantique à la plancha, beurre blanc poivré, panais braisés	29
Redfish from Atlantique "a la plancha", white butter and pepper sauce, braised parsnips	
Château filet de boeuf rôti, sauce Bordelaise, gratin de pommes de terre et truffonade	41
Beef tenderloin roasted with a Bordeaux sauce, potatoes gratin and trufflet	
Carré d'agneau et son jus, purée de Haricot coco et cébette caramélisés, poitrine fumé	36
Rack of lamb with his sauce, coconut beans purée and caramelized spring onions with smoked brisket	
Dos de faisan sauvage comme un "Rossini", foie gras poêlé et champignons, espuma pommes de terre et cranberries	29
Back of wild pheasant like a "Rossini", pan-fried foie gras and mushrooms, potato and cranberry espuma	
Osso bucco de veau Français, linguines bio de Meaux aux shitakés et agrumes	31
Osso bucco of French veal, organic linguines from "Meaux" with shitakes and citrus fruits	
Tartare de boeuf au couteau, jaune d'oeuf et sauce cocktail, pommes de terre gratinées à la truffonade	29
Hand-cut Steak Tartare, egg yolk and cocktail sauce, potatoes gratin with truffle sauce	
Ceviche de dos de bar sauvage, citron vert et coco, frites de patates douce	31
Ceviche of wild sea bass, lime and coconut, sweet potato fries	
Quinoa et lentilles "Ile de France" , légumes bio, lait de coco et curry (Vegan)	27
Quinoa and lentils from Ile de France, organics vegetables, coconut milk and curry (Vegan)	
Saumon fumé & quinoa et lentilles "Ile de France", légumes bio, lait de coco et curry	31
Smoked salmon & quinoa and lentils from Ile de France, organics vegetables, coconut milk and curry	



POUR LES GOURMANDS CHEESES & DESSERTS

Tour de France des fromages de Marie Quatrehomme « meilleur ouvrier de France »	15
French cheese platter of Marie Quatrehomme « Meilleur Ouvrier de France »	
Café gourmand avec selection de mini dessert chariot	15
Coffee with mini dessert from our trolley	
Selection du chef patissier sur chariot	13
Selection of our pastry chef on trolley	
Selection de fruits givrés	12
Frozen fruits selection	
Selection de fruits givrés à partager	22
Frozen fruit selection to share	



Le saumon « Bømlo » est issu de l'aquaculture, bénéficiant d'une alimentation garantie sans farine animale, sans OGM, sans utilisation d'antibiotiques, élevé dans le respect du développement durable

“Bømlo” salmon comes from aquaculture, benefits from a diet guaranteed without animal flour, without GMOs, without the use of antibiotics, raised in compliance with sustainable development

Toutes nos viandes bovines et volailles sont d'origine Française et agneau du Royaume Uni

All our beef and poultry are from France and lamb from United Kingdom

Prix net en euro, service compris / Net prices in euro including taxes and services