




POUR LES GOURMANDS CHEESES & DESSERTS

Tour de France des fromages de Marie Quatrehomme « Meilleur Ouvrier de France » <i>French cheese platter of Marie Quatrehomme « Meilleur Ouvrier de France »</i>	15
Café gourmand avec sélection de mini desserts <i>Coffee with mini desserts</i>	15
Sélection du chef pâtissier <i>Selection of our pastry chef</i>	13
Sélection de fruits givrés <i>Frozen fruits selection</i>	12 
Sélection de fruits givrés à partager <i>Frozen fruits selection to share</i>	22 
Bento Bio de fruits du moment, noix de pécan et baies de goji <i>Bento of fruits, pecan nuts and goji berries</i>	15 



Produits sans lactose / Dairy free



Produits sans gluten / Gluten free

Toutes nos viandes bovines et volailles sont d'origine Française et agneau de Nouvelle Zélande

All our beef and poultry are from France and lamb from New Zealand

Nos thés Betjeman & Barton et cafés Illy favorisent la durabilité et la responsabilité sociale avec des pratiques écoresponsables.

Our Betjeman & Barton teas and Illy coffees promote sustainability and social responsibility through eco-friendly practices.

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

LES SAISONS CHANGENT, NOTRE CARTE AUSSI CARTE PRINTEMPS 2024

Des fromages d'Auvergne, au merlu de méditerranée et lotte de nos côtes, en passant par des asperges de nos régions, notre Chef, Pedro Carvalho, va chercher les plus beaux produits français. Le pain provient de chez Frederic Lalos "Meilleur Ouvrier de France".



From cheeses from Auvergne, to hake from mediterranean and lotte from our coasts, via asparagus from our regions, our Chef, Pedro Carvalho, 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

Soupe de riz au citron vert façon gaspacho, tartare de concombre et pastèque <i>Gaspacho rice soup with lime, cucumber and watermelon tartar</i>	18
Œuf bio parfait, purée de brocoli, émulsion à la noisette et vinaigrette pralin <i>Organic perfect egg, broccoli purée, hazelnut emulsion and vinaigrette</i>	17
Carpaccio de poulpe, tomates marinées et pane all'aglio <i>Octopus carpaccio, marinated tomatoes and pane all'aglio</i>	19 
Asperges et jeunes pousses printanières, aux agrumes grillés, crémeux au yaourt et citron noir <i>Asparagus and young spring shoots, yoghurt and black lemon cream, grilled citrus</i>	21 
Burrata crémeuse, salade de tomates anciennes façon bloody mary <i>Creamy burrata, tomatoes salad bloody mary style</i>	16

LES INCONTOURNABLES THE ESSENTIALS

Pâtes "trofie", calamars au beurre maître d'hôtel et encre de seiche, poivrons rôtis aux agrumes <i>Pasta "trofie", caldari with maître d'hôtel butter and squid ink, citrus roasted peppers</i>	29
Salade Caesar, volaille fermière, romaine, cantal, croûtons rôtis aux herbes <i>Caesar salad, roasted chicken, romain, cantal cheese, roasted croutons with herbs</i>	29
Frame burger "100% français", deux steaks hachés de 120 gr, oignons confits, sauce Brie, frites <i>Frame burger made in France, two steak hachés 4,23 Oz, candied onions, Brie sauce and French fries</i>	33
Côte de bœuf française 1kg (pour 2 personnes), sauce Bordelaise au poivre Sarawack, gratin de pommes de terre à la sauge <i>« Côte de bœuf » from France 2.20lb, (for 2 people) Bordeaux sauce and Sarawack pepper, served with potatoes gratin with sage</i>	95

LA MER & LA TERRE FISH & MEAT

Dos de lotte nacrée "cuisson basse température", beurre aux agrumes, mousseline de pommes de terre et jeunes poireaux fondants <i>Pearly monkfish "low temperature cooking", citrus butter, potato puree, and tender leeks</i>	37 
Dos de merlu rôti, sauce coco et tamarin, pakchoï et wok de riz venere, cébette <i>Roast fillet of hake, coconut and tamarind sauce, pak choi and black rice wok, spring onion</i>	29
Château filet de bœuf rôti, pousses d'épinard et mille-feuille de pommes de terre à la sauge <i>Beef tenderloin roasted, spinach sprouts and potatoes mille-feuille with sage</i>	42 
Selle d'agneau rôtie, polenta crémeuse, asperge grillée, salade de pois à la française <i>Roast lamb's saddle, creamy polenta, grilled asparagus, French peas salad</i>	38
Suprême de volaille, petit pois, champignons de saison et chèvre frais <i>Free-range poultry breast, green peas, seasonal mushrooms and fresh goat cheese</i>	33
Côte de veau, 300gr, façon Milanaise, pesto aux amandes, trofie au concassé de tomate <i>Veal Chop, 10,58 Oz, Milanaise style, almond pesto, trofie with tomato sauce</i>	45
Tartare de bœuf au couteau, jaune d'œuf et sauce cocktail, frites et sucrides <i>Hand-cut Steak Tartare, egg yolk and cocktail sauce, french fries and salad</i>	29
Tartare de thon, sauce chimichurri, yuzu en émulsion et arachide, frites de patates douces <i>Tuna tartar chimichurri sauce, yuzu emulsion and peanut, sweet potatoes fries</i>	31
Quinoa et lentilles "Ile de France", légumes bio, lait de coco et curry (Vegan) <i>Quinoa and lentils from Ile de France, organics vegetables, coconut milk and curry (Vegan)</i>	27
Saumon fumé & quinoa, lentilles "Ile de France", légumes bio, lait de coco et curry <i>Smoked salmon & quinoa, lentils from Ile de France, organics vegetables, coconut milk and curry</i>	31

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES SIDE DISHES

Gratin de pommes de terre à la sauge <i>Potatoes gratin with sage</i>	Salade verte <i>Green Salad</i>	Légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i>
Frites de pommes de terre <i>French fries</i>	Frites de patates douces <i>Sweet potatoes fries</i>	Purée de pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>