

## **Assiette Coin-Coin 49 €**

*Idéale pour 1 personne ou en entrée à partager à 2*

**Grande assiette autour du canard**  
*avec sa terrine de foie gras, ses magrets fumés,  
son carpaccio juste mariné et poêlé aux fruits de saison,  
ses gésiers sur salade et son confit*

*Faite maison à partir de produits frais, sauf les gésiers — sans gluten sur demande*

*Un vin blanc doux ou moelleux est recommandé pour accompagner ce plat.*

*Plaisirs à partager... ou pas*

## **Assiette Caviar 45€**

*Mise en bouche à partager à 2*

**Caviar** (10g) *sur un lit de saumon mariné, blinis et crème fraîche, pommes vapeur*

*Produits frais, caviar en provenance du fleuve Amour, Russie/Chine*

*Une coupe de champagne est recommandée pour accompagner cette entrée.*

*Toutes nos viandes sont d'origine de l'Union européenne. Selon les cartes, près de 90% de nos produits sont des produits frais, qui respectent rigoureusement les règles d'hygiène alimentaire et de traçabilité. Si certains ingrédients sont introuvables, ils peuvent être remplacés selon notre marché. Merci de votre compréhension.*

### *Nos partenaires et fournisseurs*

#### *Viandes*

*Boucherie Lalauze · 15-17 avenue Corentin Cariou 75019 Paris*

#### *Poissons*

*Poissonnerie Fine de France · 84 rue des Dames 75017 Paris*

#### *Caviar*

*Caviarly's · 57 quai de Grenelle 75015 Paris*

#### *Canard*

*Maison Masse « La Maison du Foie Gras » · 54 avenue de Normandie 94150 Rungis*

#### *Fruits et légumes*

*Trinacria · 13 rue des Vieux Moulins, 77400 Lagny-sur-Marne*

#### *Fromages et crèmerie*

*Artisan Fromager Lethielleux · Le Tertre Bertrand 49150 Fougeré*

*Doma Frais · 1 avenue des Froides Bouilles 91420 Morangis*

# **Formule à 34 €**

*(sauf les jours fériés et les soirs de dîner-concert)*

**Entrée et plat, ou Plat et dessert, au choix**

**L'entrée seule 14 €, le plat seul 24 €**

## **Entrées**

**Tatin d'épinards aux oignons confits**

*Produits frais, origine France — végétarien*

**Soupe de maïs aux petits pois**

*Produits frais et sous vides selon arrivage, origine UE — végétarien, sans gluten,*

**Flan de courgettes et Saint-Jacques, toast de pain d'épice**

*Produits frais sauf coquilles surgelées, origine UE — sans gluten sur demande*

**Crottin de chèvre chaud aux amandes torréfiées, salade**

*Produits frais — végétarien, sans gluten sur demande et en Extra*

**Linguines aux poireaux avec pignons fumés**

*Produits frais, origine UE — végétarien*

## **Plats**

**Filet de bar rôti sur peau, velouté d'asperges vertes, chips de jambon**

*Produits frais, origine Grèce — sans gluten*

**Plat végétarien (assortiment de légumes froids et chauds)**

*Produits frais — sans gluten*

**Porcelet au miel et au vin rouge, champignons et lardons, gratin dauphinois**

*Produits frais, viande origine Allemagne ou Irlande*

**Émincé d'onglet de bœuf, sauce roquefort ou au poivre**

*Produits frais, origine Irlande ou UE — sauce roquefort sans gluten*

**Tajine de légumes au poulet**

*Produits frais, poulet d'origine France — végétarien sur demande, sans gluten*

**Plat du soir**

*Selon arrivage*

### **Pour accompagner vos plats**

<b>Salade mixte</b>	<b>12 €</b>	<b>Linguines</b>	<b>11 €</b>
<b>Salade verte</b>	<b>9 €</b>	<b>Assiette de frites</b>	<b>6 €</b>
<b>Assiette de légumes</b>	<b>7 €</b>	<b>Gratin dauphinois</b>	<b>5 €</b>
<b>Haricots verts</b>	<b>7 €</b>	<b>Supplément de sauce</b>	<b>3 €</b>
<b>Pain sans gluten</b>	<b>5 €</b>	<b>Beurre</b>	<b>2 €</b>

# À la carte

## Entrées

<b>Soupe à l'oignon à l'ancienne, gratinée à l'emmental</b>		<b>14 €</b>
<i>Produits frais — sans gluten sur demande</i>		
<b>Bouillon de légumes aux crustacés (gambas, moules, coques)</b>		<b>22 €</b>
<i>Moules et coques frais origine France, gambas Surgelés, Asie — sans gluten</i>		
<b>Cassolette d'escargots gratinés, aux échalotes et à la crème</b>		<b>17 €</b>
<i>Escargots sous vide, UE</i>		
<b>Foie gras de canard MAISON, soit :</b>		
- En terrine, accompagné de ses toasts, chutney de tomates aux piments		<b>22 €</b>
- En tapas ou au torchon, mariné et accompagné de fruits de saison, radis, roquette, etc.		<b>21 €</b>
- Poêlé au jus de veau, aux tomates caramélisées		<b>22 €</b>
<i>Produits frais, origine France — sans gluten sur demande</i>		
<b>Huîtres Gillardeau N° 3</b>	les 6	<b>25 €</b>
<i>Origine France — sans gluten</i>	les 12	<b>49 €</b>

## Plats

<b>Lotte, coques et moules en nuage de légumes, au chocolat blanc</b>		<b>34 €</b>
<i>Produits frais selon arrivage, origine UE, — sans gluten</i>		
<b>Carré d'agneau grillé au jus d'agneau au romarin, gratin dauphinois</b>		<b>31 €</b>
<i>Produits frais, agneau origine Royaume Uni, sans gluten</i>		
<b>Noix de St Jacques poêlés au fondu d'artichauts</b>		<b>36 €</b>
<i>Produits frais ou congelés selon arrivage, origine Japon ou océan Atlantique France — sans gluten</i>		
<b>Plat végétarien (assortiment de légumes froids et chauds)</b>		<b>23 €</b>
<i>Produits frais — sans gluten</i>		
<b>Filet de bœuf, sauce béarnaise, au roquefort ou au poivre</b>		<b>35 €</b>
<i>Produits frais, min 180 g de viande, origine France — sauce béarnaise sans gluten</i>		
<b>Magret de canard aux fruits de la passion, gratin dauphinois</b>		<b>29 €</b>
<i>Produit frais, origine France — sans gluten</i>		
<b>Plat du soir</b>		<b>selon arrivage</b>
<i>Selon marché</i>		

***Formule « plat et dessert » 19€***  
*pour les enfants de moins de 10 ans*

*Plats : Brochette de poulet ou Saumon ou équivalent*  
*Desserts : Glace (2 boules) ou Crème brûlée ou équivalent*

***Plateau de fromages 15€***

*Tous nos fromages sont affinés.*

*Choix de 3 fromages par personne*

***Nos petites gâteries 10€***

*Tous nos desserts sont faits maison et nos glaces sont artisanales.*

***Coupe After Eight servie avec GET 27 (+4€)***

*Produits surgelés — sans gluten*

***Crème brûlée au Carambar***

*Produits frais — sans gluten*

***Café ou thé coquin (+5€)***

*Mousse au chocolat, mini crème brûlée et glace, etc.*

*Produits frais — sans gluten sur demande*

***Champagne gourmand (+12€)***

*Assortiment de nos desserts accompagnés d'une coupe de champagne blanc de noir*

***Charlotte au chocolat, crème anglaise***

*Faite maison à partir de produits frais*

***Verrine de trois fruits (mangues, bananes et fruits rouges)***

*Faite maison à partir de produits frais*

***Mousse de mascarpone au chocolat au lait et ses financiers***

*Faite maison, à base de produits frais,*

***Tarte fine aux pommes, boule de glace caramel au beurre salé***

*Produits frais, glace artisanale (25 mn d'attente)*

***À commander impérativement en début de repas !***

***Le restaurant est ouvert uniquement le soir,  
avec service jusqu'à minuit en semaine et jusqu'à 0h30 le week-end.***

***Il peut être réservé le midi pour des occasions spéciales.***