

Assiette Coin-Coin 45 €

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

Produits frais et faits maison sauf les gésiers — sans gluten sur demande.

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

Menu à 32 €

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

Entrée et plat, ou Plat et dessert, au choix

L'entrée seule 12 €, le plat seul 23 €

Entrées

Millefeuille à la crème de sardines

Produits frais, origine océan Atlantique — sans gluten

Rillettes de confit de canard

Faites à partir de produits frais, origine France — sans gluten

Terrine de fromage de chèvre marbré aux fruits secs

Produits frais du marché, fromage fourni par notre artisan fromager Lethiellieux — végétarien, sans gluten

Œufs pochés à la crème d'épinards

Préparés à partir de produits frais, origine France — 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

Asperges fraîches au saumon mariné, purée de pomme de terre au roquefort

Préparées à partir de produits frais — végétarien, sans gluten sur demande

Plats

Papillote de lieu jaune aux légumes cuits à la vapeur, parfumée aux herbes

Produits frais, origine Hollande — sans gluten

Magret de canard aux tomates caramélisées et aux piments d'Espelette (+5 €)

Canard frais, origine France

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

Brochette de poulet mariné aux poivrons, frites

Produits frais, origine France, Sans gluten

Plat du soir

Selon arrivage

À la carte

Entrées

Soupe à l'oignon à l'ancienne, gratinée à l'emmental	11 €
<i>Préparée sur place à base de produit frais — sans gluten sur demande</i>	
Saumon d'Écosse en carpaccio, mariné aux agrumes	15 €
<i>Saumon frais, origine Écosse, préparé sur place — sans gluten</i>	
Spaghetti aux escargots de Bourgogne, crème d'ail	18 €
<i>Produits frais sauf escargots surgelés, origine UE</i>	
Moules de bouchot marinières parfumées au curry	15 €
<i>Moules fraîches, origine France — végétarien, sans gluten</i>	
Salade César aux crevettes et aux légumes	15 €
<i>Poulet frais, origine France — sans gluten</i>	
Foie gras de canard MAISON, soit :	
- En terrine, accompagné de ses toasts	21 €
- En tapas ou au torchon, mariné et accompagné de fruits de saison, radis, roquette, etc.	18 €
- Poêlé au jus de veau, asperges caramélisées	19 €
<i>Produits frais, origine France — sans gluten sur demande</i>	
Huitres Gillardeau N° 3	les 6 25 €
<i>Origine France — sans gluten</i>	les 12 49 €

Plats

Filet de sole meunière au citron noir et riz thiéboudienne	38 €
<i>Produits frais, origine Hollande, selon arrivage — sans gluten 20 mn d'attente !</i>	
Carré d'agneau grillé, la crème de feta, pommes à l'ail	29 €
<i>Produits frais, agneau origine Royaume Uni</i>	
Noix de Saint-Jacques poêlées aux deux asperges, sauce vierge	36 €
<i>Produits frais ou congelés selon arrivage, origine Japon ou océan Atlantique — sans gluten</i>	
Plat végétarien (assortiment de légumes froids et chauds)	22 €
<i>Produits frais — sans gluten</i>	
Filet de bœuf, sauce béarnaise, roquefort ou au poivre	35 €
<i>Produits frais, min 180 g de viande, origine France — sauce béarnaise sans gluten</i>	
Plat du soir	
<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 : Deux boules de glace ou crème brûlée ou équivalent

Pour accompagner vos plats

<i>Salade mixte</i>	<i>10 €</i>	<i>Spaghetti</i>	<i>9 €</i>
<i>Salade verte</i>	<i>8 €</i>	<i>Assiette de frites</i>	<i>6 €</i>
<i>Assiette de légumes</i>	<i>7 €</i>	<i>Gratin dauphinois</i>	<i>5 €</i>
<i>Haricots verts</i>	<i>7 €</i>	<i>Supplément de sauce</i>	<i>3 €</i>
<i>Pain sans gluten</i>	<i>5 €</i>		

Plateau de fromages 15 €

Choix de 3 fromages par personne

Tous nos fromages sont affinés.

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

Canard

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

Fruits et légumes

Prim fruits · 13 rue des Cerisiers 91028 Évry

Fromages et crèmerie

Artisan Fromager Lethielleux · 49150 Fougères

Doma Frais · 1 avenue des Froides Bouilles 91420 Morangis

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

Tiramisu aux fruits rouges

Produits frais

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 noir de blanc

Gâteau de noix au Xérès, coulis de chocolat

Fait maison à partir de produits frais

Soupe de fraises, sorbet de thym

Faite maison à partir de produits frais

Coulant de chocolat praliné, kumquat confit

Préparé à base de produits frais

Tarte fine aux pommes, boule de glace au 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.