

## ***Assiette Coin-Coin 59€***

*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 54€***

*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 originaires 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 l'offre du 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 38 €**

*Sauf les jours fériés et les soirs de dîner-concert*  
**Entrée et plat, ou Plat et dessert, au choix**  
**L'entrée seule 16 €, le plat seul 25 €**

## **Entrées**

**Carpaccio de saumon façon gravlax**

*Produits frais, origine Écosse*

**Soupe de lentilles, saucisse de Morteau**

*Produits frais, origine UE — végétarien sur demande, sans gluten*

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

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

**Tapas de foie gras mariné et accompagné de roquette, radis noir et mangue (+8€)**

*Produits frais préparés sur place, origine France, sans gluten sur demande*

**Petits légumes poêlés au parmesan en habit de choux vert, crème du Barry**

*Produits frais, origine UE — végétarien, sans gluten*

## **Plats**

**Papillon de saumon grillé, sauce magic, riz safrané**

*Produits frais, origine Ecosse — 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*

**Pavé de quasi de veau au coulis de griottes, écrasée de pomme de terre**

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

**Piccata de poulet, tomates à l'estragon, tagliatelles**

*Produits frais, poulet d'origine France — végétarien*

### **Plat du soir**

*Selon arrivage*

#### **Pour accompagner vos plats**

<b>Salade mixte</b>	<b>16 €</b>	<b>Tagliatelles</b>	<b>15 €</b>
<b>Salade verte</b>	<b>12 €</b>	<b>Assiette de frites</b>	<b>7 €</b>
<b>Assiette de légumes</b>	<b>8 €</b>	<b>Gratin dauphinois</b>	<b>6 €</b>
<b>Haricots verts</b>	<b>8 €</b>	<b>Supplément de sauce</b>	<b>3 €</b>
<b>Pain sans gluten</b>	<b>5 €</b>	<b>Beurre</b>	<b>3 €</b>

# À la carte

## Entrées

### **Foie gras de canard MAISON, soit :**

- *En terrine, accompagné de ses toasts de chutney de figues sur brioche* 23 €
- *Poêlé au jus de veau corsé aux pommes, brioche* 26 €  
*Produits frais, origine France — sans gluten sur demande*

**Soupe de poissons « Maison » mouillette et rouille épicée** 17 €  
*Faite à partir de chutes de nos poissons frais, origine océan Atlantique — sans gluten*

**Calamars sautés au soja frais, sauce cocktail à la coriandre et tabasco** 22 €  
*Produits frais, origine océan atlantique — gluten free*

**Escargots de Bourgogne poêlés au beurre persillé avec  
fondue de chèvre aux noix de cajou** 18 €  
*Origine France ou UE — sans gluten*

**Huîtres Gillardeau N° 3** les 6 25 €  
*Origine France — sans gluten* les 12 49 €

## Plats

**Bar de ligne entier rôti et flambé à l'armagnac, brunoise de butternut** 38 €  
*Produits frais, origine Grèce — sans gluten*

**Carré d'agneau grillé au jus d'échalottes, pommes rattes** 34 €  
*Produits frais, agneau origine Royaume Uni, sans gluten*

**Noix de Saint Jacques aux herbes rôties en croûte, poireaux pochés  
au Spigol et à la vanille** 39 €  
*Produits frais ou congelés selon arrivage, origine France ou océan Atlantique — sans gluten*

**Plat végétarien (assortiment de légumes froids et chauds)** 25 €  
*Produits frais — sans gluten*

**Filet de Bœuf, sauce béarnaise, roquefort ou poivre** 38 €  
*Produits frais, min 180 g de viande, origine France — sauce béarnaise et roquefort sans gluten*

**Magret de canard, sauce de tomates caramélisées et piment de cayenne** 33 €  
*Produit frais, origine France — sans gluten*

**Plat du soir**  
*Produits frais, prix selon arrivage*

**Formule « plat et dessert » 21 €**

*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 17 €**

*Tous nos fromages sont affinés.*

*Choix de 3 fromages par personne*

**Nos petites gâteries 12 €**

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

***Coupe Colonel à la vodka (+5 €)***

*Produits surgelés — sans gluten*

***Crème brûlée aux agrumes***

*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 (+15 €)***

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

*Produits frais — sans gluten sur demande*

***Tiramisu à la pistache***

*Faite maison à partir de produits frais*

***Truffe de crème de marrons, boule de glace de miel et noix***

*Produit préparé sur place, produits frais, marrons congelés*

***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.***