



LA CARTE  
DU MIDI  
SAUF  
WEEK-END  
ET JOURS FERIES

La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur  
( Théodore Zeldin )

## Entrées froides

Saumon mariné façon hareng, pommes à l'huile	9 €
Terrine de campagne maison	8 €
Tartare de courgettes, fromage blanc et caramel de vin rosé	7,5 €
salade d'oreilles de cochon panées à la moutarde	9 €

## Entrées Chaudes

Oeufs à 65°C sauce wölher façon meurette * (aux polyphénols de syrah)	10 €
Velouté de champignons, mouillettes de jaune d'oeuf à 68°C	12 €
Cappuccino de langoustines, gressins aux trois saveurs	12 €

## Pâtes

Penne aux aubergines, poivrons, courgettes, pesto à la mangue	13 €
Linguine au crabe, bisque de crustacés	22 €

## Poissons

Filet de bar à la crème de cresson et pommes vapeur	20 €
St - Jacques en coque, émulsion mousseuse de crevettes grises *	22 €
Filet de julienne aux épices et quinoa aux citrons confits	17,5 €
Saumon fumé en carpaccio ( <i>Petrossian</i> ), pdt rattes, roquette et mesclun	26 €

## Viandes

Bavette d'ailoyau au beurre d'herbes	17 €
Fleischnacka <i>Pâte à nouilles et viande de pot au feu roulées</i>	15 €
<i>en escargot, servi dans un bouillon</i>	17 €
Suprême de volaille d'automne	17 €
Veau cuit à basse température aux carottes confites	18 €
Parmentier de noix de joue de boeuf gratiné au parmesan	15 €

## Fromage

Fromage du moment de chez Nicole Barthélémy	9 €
---	-----

## Desserts

Sablé à la farine torréfiée et chocolat chantilly au thé bleu-vert *	7 €
Mousse au chocolat maison	7,5 €
Tiramisu	8 €
Panna cotta aux fruits rouges	8 €

\* Plats élaborés selon les principes culinaires d'Hervé This

# Cochonnailles ibériques

*A déguster à l'apéro, en entrée ou en plat.*

## Jambon ibérique Bellota

*L'un des meilleurs jambons du monde : Cochon sauvage nourri aux glands entre 32 et 46 mois d'affinage.*

25 €

## Palette ibérique

*Pattes avant du cochon ibérique.*

9 €

## Lomo ibérique

*Muscles souples situés de chaque côté de la colonne vertébrale des porcs ibériques, texture fondante et arômes d'une extraordinaire finesse.*

9 €

## Chorizo ibérique

*Le véritable Chorizo doux de Guijuelo restitué avec une grande générosité la puissance aromatique du porc ibérique.*

9 €

## Fayet de Vic

*Charcuterie très maigre provenant du village de Vic réputé en Espagne pour la qualité de ses saucissons.*

8 €

## Assortiment de cochonnailles ibériques

*Palette, lomo, chorizo, fayet de Vic.*

**Le petit assortiment**

17 €

**Le grand assortiment**

28 €

**En accompagnement :** *purée à l'huile d'olive.*

6 €

**Blinis :** *la pièce.*

3 €

## Le plat du jour : 9,50 €

*A l'ardoise le midi – sauf samedi, dimanche et jours fériés.*

## Vodka au verre (4 cl)

Vodka nature (Petrossian)

11 €

## Les vins au verre (15 cl)

Bordeaux AOC (Château Roquefort – rouge)

5 €

Bourgueil AOC (Trinch – C&P Breton – Rouge)

5 €

Brouilly AOC (Château des Tours – Rouge)

6 €

Bouche du Rhône (Domaine du Mas de la reine)

3 €

Castillo (Rioja Doc –Rouge)

6 €

Côte de Provence AOC (Rosé)

6 €

Chardonnay, Pays d'Oc (Orchys – J-L Terrier – Blanc)

4 €

Muscadet sur Lie, Sèvre et Maine(Château du Cleray – Blanc)

4 €

# Boissons chaudes de la Brûlerie des Gobelins

---

## Le café

### Café pur Arabica

*Mélange de cafés d'Amérique Centrale et d'Ethiopie soigneusement élaboré par Jean-Paul pour Marie-Martine.*

3,00 €

Café noisette

3,50 €

Café crème

4,00 €

Café frappé

6,00 €

### Décaféiné

*100 % Arabica Pur Colombie, Medellin Exelso. Décaféiné à la vapeur d'eau sans solvant.*

3,00 €

## Les thés

### Thé Earl Grey

*Thé noir parsemé de fleurs blanches, aromatisé à la Bergamote.*

5,00 €

### Thé de Ceylan

*Thé doux et fruité, moelleux en bouche avec une pointe caramélisée.*

5,00 €

### Thé vert au Jasmin

*Très beau thé vert de Chine parfumé au jasmin et parsemé de fleurs.*

5,00 €

### Thé vert aux 4 fruits rouges

*Thé vert Sencha parsemé de petites groseilles, cerises, de fraises et framboises.*

5,00 €

### Thé glacé

*Thé vert à la menthe douce dite Nanah.*

5,00 €

## Notre sélection de boissons Froides

---

Perrier - 33 cl

3,50 €

Chateldon - 50 cl

3,50 €

Evian - 50 cl

3,50 €

Coca-cola ou Coca Cola Light - 33 cl

3,50 €

Schweppes - 25 cl

3,50 €

Jus d'oranges - 25 cl

3,50 €

Jus de tomates - 25 cl

3,50 €

Bière 1664 - 33 cl

4,50 €



Notre sélection  
des créations **Pierre Hermé**

## Les Signatures

### Fétish

*Chaque mois une saveur fétiche de chez Pierre Hermé est réinterprétée en créations originales, découvrez le(s) à l'ardoise* 16 €

### 2000 feuilles

*Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté, crème mousseline au praliné.* 14 €

### Ispahan

*Biscuit macaron à la rose, crème aux pétales de rose, framboises entières, letchis.* 16 €

### Plénitude

*Macaron chocolat, éclats de chocolat noir à la fleur de sel, mousse et ganache au chocolat amer, caramel croquant.* 15 €

### Désiré

*Pâte à sablé breton, crème au citron, compote de fraises et bananes, biscuit moelleux au citron, fraises entières, décor de fraises, fraises ou framboises selon la saison* 16 €

## Les Classiques

### Tarte citron au citron

*Pâte sablée, crème au citron, zestes de citron confits, gelée au citron.* 13 €

## Glaces & Sorbets

### Plénitude

*Glace au chocolat aux éclats de chocolat à la fleur de sel, glace au caramel au beurre salé et éclats de caramel.* 11 €

### Satine

*Sorbet au fromage blanc, coulis d'oranges, sorbet au fruit de la passion, morceaux de sablés au beurre.* 11 €