

LE PARTAGE

- La Terrine du Chef, cochon, volaille, pistache & foie gras 15
- Pour l'apéro, saucisson français, radis & beurre demi-sel 16
- Assiette de Speck italien, beurre & pain Poujauran 14
- Tarama blanc ~ accompagné de pain maison 16
- Crispy sushi, saumon gravlax & mayonnaise spicy 16
- Falafels de pois chiche aux herbes & houmous 12
- Croque-Monsieur à la truffe & jambon blanc 16
- Pizzet' tomates confites, stracciatella et olives 22
- Pizzet' à la crème de truffe 24

ENTRÉES

- Velouté du moment 15
- Oeufs mimosa à la truffe fraîche & mâche 16
- Poêlée de cèpes, oeuf mollet & émulsion butternut~châtaigne 25
- Tartare de bar aux agrumes & sésame 22
- Betteraves multicolores, feta, mâche & pignons de pin 14
- Frisée aux lardons, croutons & oeuf mollet 15
- Maki de saumon, fromage frais & aneth, gel concombre 16
- Foie gras de canard Fontaine de Mars... 29
- Gros coeur de laitue, huile d'olive & citron 14
- Gambas croustillantes, guacamole kiwi & sauce aigre douce 18
- 6 Escargots maison, beurre persillé ~ amandes 20

PLATS

- Gnocchi, pesto, artichauts poivrade & stracciatella 25
- Coquillettes en risotto à la truffe & jambon blanc 28
- Château filet de boeuf & Poivre ou Béarnaise 44
- Cocotte de volaille, jus à l'estragon, grenailles & champignons 33
- Le tartare brasserie 26
- Foie de veau, framboise & galette de polenta 34
- St-Jacques, beurre noisette~agrumes & purée d'artichaut 37
- Filet de bar, fricassée de légumes d'hiver & vierge citron~aneth 35
- Saumon miso & sésame, riz parfumé 34
- Poulpe & légumes grillés, pequillos & olives taggiasche 32

SEMAINIER 28

- LUNDI** Blanquette de veau traditionnelle
- MARDI** Pappardelle alla Bolognese
- MERCREDI** Le hachis Parmentier de ma grand mère
- JEUDI** Parmigiana di Melanzane & salade
- VENDREDI** Le Vol-au-vent & salade
- SAMEDI** Escalope Milanaise, jus corsé, câpres & citron
- DIMANCHE** Le Poulet Rôti du dimanche & frites !

À PARTAGER pour 2 / 115

- La Belle côte de boeuf de notre boucher J-M Boedec
Béarnaise ou Sauce au poivre
2 garnitures au choix

SAMEDI & DIMANCHE 49

- Le ris de veau de notre boucher J-M Boedec
jus corsé au vin rouge & purée crémeuse

SIDES 8

- Frites maison, purée crémeuse, haricots verts, riz parfumé
laitue, poêlée de légumes, galette de polenta

Chef Joris Eddahri, conseillé par Flora Mikula

Prix nets en euros, taxes & services compris / Origine des viandes & Produits allergènes, consultez les informations à l'accueil du restaurant

BAR - RESTAURANT
5, AV RAPP, 75007 PARIS

