

Menu



Des Produits d'Origine Labélisés
cuisinés avec **Amour...** par vos Chefs Franck & Kim

Chef & wifi
inside



5 rue Mabillon 75006 Paris. tel. : 01 56 24 41 00



Menu midi semaine

(du lundi au vendredi hors J.F.)

Formule Express : 14.5 €

(Plat)

Formule Bistrot : formule express 20,5 €

(entrée + plat) ou (plat + dessert)

Dessert 5,5 € (avec la formule expresse ou bistrot)

Entrées

Entrée du jour (voir ardoise)

Today's special (on the black board)

Poêlon d'escargots de bourgogne en persillade, éclats de noisettes & cardamome

Skillet of Burgundy snails in persillade

Tarte fine aux champignons forestier

Fine tart & forest mushrooms

Œuf mollet grand-mère, lardons, oignons & champignons

Grandma's calf, bacon, onions & mushrooms

Petit camembert rôti, caramel de framboise, salade de sucrose

Roasted small camembert, raspberry caramel, lettuce salad

Salade de nems croustillante aux légumes , sauce aigre-douce

Vegetables nems Salad with Sweet and Sour Sauce

Soupe aux deux oignons & poireaux gratinée a l'emmental

Soup with 2 onions and leek au gratin

Rouleau de printemps au saumon, gingembre, menthe & coriandre

Spring roll with salmon, ginger, mint & coriander

Salade de poulpe, tomates confites, oignon, soja, coriandre & menthe fraîche

Octopus salad, tomato confit, onion, soy, coriander & fresh mint

Terrine de foie gras aux figues (supl.4,5 €)

Terrine of foie gras with figs

Chèques contrôlés par la société Chèques services / Prix nets

Plats

Plat du jour (voir ardoise)
Today's special (on the black board)

Filets de rouget en bouillabaisse façons thaï au poksoi
Red mullet fillets in Thai-style bouillabaisse

Filet de bar frais au naturel , risotto aux champignons & parmesan (suplement 2,5 €)
Fresh natural bass fillet, mushroom risotto & parmesan (according to arrival)

Filet de bar frais, sauce vierge au basilic, risotto aux champignons & parmesan (sup. 2,5 €)
Fresh fillet of bass, basil sauce, mushroom risotto & parmesan

Cocotte de saumon à la citronnelle, feuille de combawa
Salmon casserole with lemongrass, combawa leaf

Risotto crémeux de gambas, épices tandoori
Creamy risotto of gambas, tandoori spice

Magret de canard, sauce aigre-douce au miel & framboise
Duck breast, sweet and sour sauce with honey & raspberry

Entrecôte poêlée, sauce au poivre de kampot (suplement 2,5 €)
Pan-fried entrecôte with kampot pepper sauce

Wok d'émincé de bœuf sauté au gingembre aux deux oignons & trois poivrons
Sliced beef wok fried with ginger, onions and peppers

Le véritable California cheeseburger sauce thousand island, frites, salade
The real Cheeseburger, French fries, salad

Wok de poulet aux penne et légumes croquants
Chicken wok with penne and crunchy vegetables

Cocotte de légumes frais au curry & lait de coco
Vegetarian curry casserole with coconut milk



Wok de riz sauté aux légumes
Fried rice wok with vegetables





Desserts

Dessert du chef

Chef's Dessert

Assiette de fromages

Cheese plate

Moelleux chocolat noir Valrhona crème pistache

Softness dark chocolate Valrhona cremates pistachio nut

Gratin de banane, glace au lait de coco

Banana gratin, coconut milk ice cream

Crumble de fruits de saisons

Seasonal fruit crumble

Tarte aux pommes maison

Homemade apple pie

Fromage blanc croquant aux amandes, confiture de fruits

Crunchy white almond cheese, fruit jam

Café gourmand ou thé avec sa touche chocolat (*supl. 2. €*)

Gourmet coffee or tea with its chocolate-brown touch

Menu enfant 9,9 € (- 12 ans)

- Steak haché, *frites*
- ou pâtes **au** fromage
- 1 boule de glace
- Sirop.