

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



La carte

Entrées

Entrée du jour (voir ardoise)

Today's special (on the black board)

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

9,9 €

Skillet of Burgundy snails in persillade

Tarte fine aux champignons forestier

8,5 €

Fine tart & forest mushrooms

Œuf mollet grand-mère, lardons, oignons & champignons

7,5 €

Grandma's calf, bacon, onions & mushrooms

Petit camembert rôti, caramel de framboise, salade de sucrose

8,5 €

Roasted small camembert, raspberry caramel, lettuce salad

Terrine de foie gras aux figues

14 €

Terrine of foie gras with figs

Salade de nems croustillante aux légumes , sauce aigre-douce

8,5 €

Vegetables nems Salad with Sweet and Sour Sauce

Soupe aux deux oignons & poireaux gratinée a l'emmental

7,9 €

Soup with 2 onions and leek au gratin

Rouleau de printemps au saumon, gingembre, menthe & coriandre

8,9 €

Spring roll with salmon, ginger, mint & coriander

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

8,9 €

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

Plats

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

Filets de rouget en bouillabaisse façons thaï au poksoi <i>Red mullet fillets in Thai-style bouillabaisse</i>	23,5 €
Filet de bar frais au naturel, risotto aux champignons & parmesan <i>(selon arrivage)</i> <i>Fresh natural bass fillet, mushroom risotto & parmesan (according to arrival)</i>	24,5 €
Filet de bar frais, sauce vierge au basilic, risotto aux champignons & parmesan <i>(selon arrivage)</i> <i>Fresh fillet of bass, basil sauce, mushroom risotto & parmesan</i>	25 €
Cocotte de saumon à la citronnelle, feuille de combawa <i>Salmon casserole with lemongrass, combawa leaf</i>	16,5 €
Risotto crémeux de gambas, épices tandoori <i>Creamy risotto of gambas, tandoori spice</i>	18,5 €
Magret de canard, sauce aigre-douce au miel & framboise <i>Duck breast, sweet and sour sauce with honey & raspberry</i>	18,5 €
Entrecôte poêlée, sauce au poivre de kampfot <i>Pan-fried entrecôte with kampfot pepper sauce</i>	19,5 €
Wok d'émincé de bœuf sauté au gingembre aux deux oignons & trois poivrons <i>Sliced beef wok fried with ginger, onions and peppers</i>	18 €
Le véritable California cheeseburger sauce thousand island, frites, salade <i>The real Cheeseburger, French fries, salad</i>	16,5 €
Wok de poulet aux penne et légumes croquants <i>Chicken wok with penne and crunchy vegetables</i>	17,5 €
Cocotte de légumes frais au curry & lait de coco <i>Vegetarian curry casserole with coconut milk</i>	14,5 €
Wok de riz sauté aux légumes <i>Fried rice wok with vegetables</i>	13,5 €





Desserts

Dessert du chef

Chef's Dessert

Assiette de fromages 12,5 €
Cheese plate

Moelleux chocolat noir Valrhona crème pistache 9,5 €
Softness dark chocolate Valrhona cremates pistachio nut

Gratin de banane, glace au lait de coco 9,5 €
Banana gratin, coconut milk ice cream

Crumble de fruits de saisons 8,5 €
Seasonal fruit crumble

Tarte aux pommes maison 8,5 €
Homemade apple pie

Fromage blanc croquant aux amandes, confiture de fruits 7,5 €
Crunchy white almond cheese, fruit jam

Café gourmand ou thé avec sa touche chocolat 9,5 €
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.