

# 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

*Skillet of Burgundy snails in persillade*

9,9 €

Tarte fine aux champignons forestier

*Fine tart & forest mushrooms*

8,5 €

Œuf mollet grand-mère, lardons, oignons & champignons

*Grandma's calf, bacon, onions & mushrooms*

7,5 €

Petit camembert rôti, caramel de framboise, salade de sucrose

*Roasted small camembert, raspberry caramel, lettuce salad*

8,5 €

Terrine de foie gras aux figues

*Terrine of foie gras with figs*

14 €

Salade de nems croustillante aux légumes , sauce aigre-douce

*Vegetables nems Salad with Sweet and Sour Sauce*

8,5 €

Soupe aux deux oignons & poireaux gratinée a l'emmental

*Soup with 2 onions and leek au gratin*

7,9 €

Tartare de Saumon, avocat et gingembre

*Salmon tataré, Avocado and ginger*

8,9 €

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

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

8,9 €

\*\*\*

## 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 &amp; 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 &amp; 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 &amp; raspberry</i>	18,5 €
Filet de boeuf, sauce au poivre Kampot <i>Filet of beef with Kampot pepper sauce</i>	27 €
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*

Crêpe caramel beurre salé et crème mascarpone

9 €

*Salted butter caramel crêpe and mascarpone cream*

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.