

MENU



*Des Produits d'Origine Labélisés
Cuisinés avec **Amour...** par vos Chefs Kim et Lionel*





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




Entrées

Entrée du jour (voir ardoise)

Today's special (on the black board)

Œuf poché, sauce grand-mère & son sablé parmesan <i>Poached egg, grandmother sauce (onions, mushroom, bacon) & parmesan shortbread</i>	10,5 €
Salade de nems croustillants au poulet, sauce aigre-douce <i>Chicken springrolls salad with sweet chilli sauce</i>	8.5 €
Ravioles de chèvre frais, crème basilic & parmesan  <i>Fresh goat cheese ravioli, basil & parmesan cream</i>	10.5 €
Rémoulade de crabe, avocat & wasabi <i>Crab remoulade, avocado & wasabi</i>	11 €
Soupe gratinée à l'oignon  <i>Onion soup</i>	9.5 €
Saumon mi-cuit fumé aux herbes fraîches sur son lit de blini & sa crème citron <i>Semi-cooked smoked salmon with fresh herbs on a bed of blini & lemon cream</i>	10 €
Terrine de foie gras mi-cuit et son chutney de kumquat <i>Terrine of foie gras with kumquat chutney</i>	16 €

 *Végétarien / Vegetarian*

La maison n'accepte plus les chèques / prix net TTC service compris




Plats

Plat du jour (voir ardoise)

Today's special (on the black board)

Magret de canard rôti, sauce soja caramel balsamique, échalotes & tomates confites <i>Roasted duck breast, balsamic caramel soy sauce and candied tomato</i>	22 €
Pavé de rumsteak aux échalotes caramélisées, romarin, roquette & parmesan <i>Rump steak with caramelized shallots and rosemary, arugula, parmesan</i>	19.5 €
Cocotte de rognons de veau aux deux moutardes & carottes fondantes <i>Veal kidney casserole with two mustards & melting carrots</i>	18.50 €
Wok d'émincé de bœuf sauté aux 2 oignons & 3 poivrons <i>Sliced beef wok fried with 2 onions & 3 peppers</i>	18,5 €
Le véritable cheeseburger sauce Thousand Island <i>Cheeseburger with fries, thousand island sauce</i>	19.50 €
Poulet à l'estragon et son riz aux petits légumes <i>Chicken with tarragon and rice with vegetables</i>	18.50 €
Wok de crevettes, riz sauté aux légumes croquants <i>Shrimp wok, stir-fried rice with vegetables</i>	19,50 €
Risotto aux gambas & épices Tandoori <i>Risotto with prawns & Tandoori spices</i>	21.50 €
Dos de cabillaud en crumble de tapenade, sauce beurre blanc & ses légumes <i>Cod fillet in a tapenade crumble, lemon butter sauce & vegetables</i>	21 €
Filet de bar frais, sauce vierge à l'avocat, huile d'olive, citron & herbes fraîches (<i>Selon arrivage</i>) <i>Fresh fillet of sea bass with avocado olive oil and fresh herb sauce (depending on arrivals)</i>	25 €
Aubergines au four, tomates, mozzarella & basilic  <i>Baked aubergines, tomato, mozzarella & basil</i>	16.50 €

 *Végétarien / Vegetarian*

La maison n'accepte plus les chèques / prix net TTC service compris



Desserts

Dessert du chef

Chef's Dessert

Assiette de fromages

Cheese plate

12,5 €

Moelleux chocolat noir Valrhona, crème pistache

Soft dark chocolate cake Valrhona with pistachio cream

9,5 €

Baba au rhum

Rum baba

9 €

La véritable tarte tatin aux pommes

Apple tart tatin

9,5 €

Pain perdu brioché, glace vanille et caramel au beurre salé

Brioche French toast, vanilla ice cream and salted butter caramel

9,5 €

Sabayon de clémentines

Clementine sabayon

9 €

Nougat glacé au coulis de framboise

Iced nougat with raspberry coulis

9 €

Café gourmand ou thé gourmand

Gourmet coffee or tea

9,5 €

Glace ou sorbet

Ice cream or sorbet

9 €

La maison n'accepte plus les chèques / prix net TTC service compris