



RESTAURANT DE GASTRONOMIE
JOVIALE

♦

Les boissons sans alcool

Sodas - 33cl **8e**
Jus de fruits Alain Milliat - 33cl
& Les Jus «Nos Jardins Imparfaits» - 25cl **10e**

Evian 50cl **6e**
Badoit 50cl **6e**
Chateldon 75 cl **10e**

♦

Thés, cafés et digestifs

Espresso **6e**
Cappuccino **6e**
Thé, infusion **6e**

♦

&
Demandez notre carte des boissons

RESTAURANT. n.m.*

En 1766, un certain Boulanger – nom prédestiné – ouvrit à Paris, rue des Poulies (aujourd'hui, rue des Francs-Bourgeois), un établissement où l'on n'acceptait que des dîneurs à l'exclusion de la clientèle assoiffée des cabarets. On n'y servit d'abord que des consommés, des œufs, des volailles au gros sel.

Boulanger avait fait peindre sur sa devanture une enseigne avec une inscription en latin de cuisine qui se terminait par «*ego restaurabo vos*» que nous traduirions par «*Venez, vous dont l'estomac crie misère et je vous restaurerai*». Restaurer, le mot fit fortune.

On dit d'abord un *restaurat* puis un restaurant.

**L'innovation fut accueillie avec faveur
... et Paris se couvrit de restaurants.**

Menu

Restaurant ouvert du mardi au samedi
de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h30

Menu du jour, suggestions des Chefs 39e / personne

Entrée
◊
Plat
◊
Dessert

Le menu des gourmets 70 e

Menu dégustation & servi pour l'ensemble des convives
au choix dans la carte : 1 entrée, 2 plats, 1 dessert
(identique pour tous les convives)

La cuisine joviale

Petites assiettes à partager

60e / personne

3 entrées, 3 plats, 1 fromage et 2 desserts
sélectionnés par notre Chef, à partager entre les convives

GOURMAND.E. *

Personne qui aime la bonne chère, qui mange parfois avec excès mais toujours des morceaux choisis. [...] Être gourmand est un brevet de longévité car «quand les gourmands sont devenus sobres, dit Voltaire, ils vivent cent ans». [...] Être gourmand est aussi un brevet d'intelligence. Maupassant a écrit quelque part :

«Il n'y a que les imbéciles qui ne soient pas gourmands».

À bon entendeur !

Les entrées

- La soupe de saison 16e
- Cœur de laitue, thon à l'huile maison 19e
parmesan et câpres frites
- Poireau vinaigrette à notre façon 20e
granny smith et shiso
- Gravlax de saumon maison 20 e
crème crue fumée, copeaux de légumes
- Pâté en croûte du moment 25e
confit de fruits de saison et petite salade

Les plats

- Butternut au four 21e
sauce yaourt curry et condiments
- Cannelloni de blettes 22e
émulsion de fromage fermier (plat servi sans garniture)
- Saint-Jacques snackée à la plancha, sauce aux choux 40e
- Sole meunière (350g environ) 45e
- Suprême de volaille du Perche 25e
sauce diable
- Tartare de boeuf assaisonné au plateau 35e
- Entrecôte All'herbes, sauce béarnaise 39e

Tous nos plats sont proposés avec une garniture au choix :
frites maison, purée de carottes, légumes du Val d'Oise, salade

Pour terminer : fromages & desserts

- Sélection de fromages du bassin francilien 18e
- Desserts du moment 12e
(au chocolat et /ou fruits de saison)

Prix en euros TTC. Service compris. Origine Viande : France.
Plats faits maison. Liste des allergènes disponible sur demande.

♦

Soft-drinks

Sodas - 33cl 8e
Fruit juice, Alain Milliat - 33cl
& Les Jus «Nos Jardins Imparfaits» - 25cl 10e

Evian (water) 50cl 6e
Badoit (sparkling water) 50cl 6e
Chateldon (sparkling water) 75 cl 10e

♦

Teas, Coffees

Espresso 6e
Cappuccino 6e
Thé, infusion 6e

♦

&

Ask for our wine list and other drinks



RESTAURANT. m.n. *

In 1766, a certain Boulanger opened in Paris, rue des Poulies (today, rue des Francs-Bourgeois), an establishment where only diners were accepted but not the thirsty clientele of cabarets. At first, they only served broth, eggs, and poultry.

Boulanger had a sign painted on his storefront with an inscription in Latin for cooking that ended with «*ego restaurabo vos*» which we would translate as «*Come, you whose stomach is crying out for misery and I will serve restaure for you*». Restaure, the word made a fortune.

We say first a *restaurat* and then a restaurant.

The innovation was greeted with favor
... and Paris was covered with restaurants!

Menu

Restaurant open from tuesday to saturday
from 12.00 to 1.30pm and from 7.30 to 9.30pm

Menu of the day, suggestions from the Chefs
39e / pers.

Starter
◇
Main course
◇
Dessert

The «gourmets» menu 70e
Tasting menu & served for all guests
choice from the menu: 1 starter, 2 main courses, 1 dessert
(same for all guests)

Our 'shared and jovial' menu

Small plates to share

60e / pers.

*5 starters, 5 main courses, 1 cheese and 2 desserts
selection by our Chef*

Price in euros including tax. Service included. Meat Origin: France.
Homemade dishes. List of allergens available on request.

Starters

- Seasonal soup 16e
- Heart of lettuce and tuna 19e
parmesan and fried capers
- Leeks and vinaigrette our-way 20e
granny smith and shiso
- Homemade gravlax salmon 20e
smoked raw cream and vegetables
- Seasonal Pâté-en-croute 25e
fruit-confit and small salad

Mains

- Baked butternut 21e
yogurt curry sauce and condiments
- Chard cannelloni 22e
farmer's cheese emulsion (*dish served without garnish*)
- Snacked scallop, cabbage sauce 40e
- Sole cooked Meunière (350g) 45e
- Chicken breast 25e
« sauce diable »
- Beef tartare, prepared-minute 35e
- Entrecôte All'Herbes, béarnaise sauce 39e

Our dishes are served with one side :
french homemade fries, carrot purée, vegetables from Val d'Oise, salad

Cheese and desserts

- Cheese selection from Ile de France basin 18e**
- Desserts of the day, our selection homemade 12e
(with chocolate and/or fruits)

Menu

Restaurant ouvert du mardi au samedi
de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h30

Menu du jour, suggestions des Chefs 39e / personne

Entrée

◇

Plat

◇

Dessert

Le menu des gourmets

Menu dégustation & servi pour l'ensemble des convives
au choix dans la carte : 1 entrée, 2 plats, 1 dessert (identique pour tous les
convives)

La cuisine joviale

Petites assiettes à partager

60e / personne

5 entrées, 5 plats, 1 fromage et 2 desserts
sélectionnés par notre Chef, à partager entre les convives

GOURMAND.E. *

Personne qui aime la bonne chère, qui mange parfois avec excès mais toujours
des morceaux choisis. [...] Être gourmand est un brevet de longévité car «quand
les gourmands sont devenus sobres, dit Voltaire, ils vivent cent ans». [...] Être
gourmand est aussi un brevet d'intelligence. Maupassant a écrit quelque part :
«Il n'y a que les imbéciles qui ne soient pas gourmands».

À bon entendeur !

Les entrées

La soupe de saison 16e

Cœur de laitue, thon à l'huile maison 19e
parmesan et câpres frites

Poireau vinaigrette à notre façon 20e
granny smith et shiso

Gravlax de saumon maison 20 e
crème crue fumée, copeaux de légumes

Pâté en croûte du moment 25e
confit de fruits de saison et petite salade

Les plats

Butternut au four 21e
sauce yaourt curry et condiments

Canneloni de blettes 22e
émulsion de fromage fermier (plat servi sans garniture)

Saint-Jacques snackée à la plancha, sauce aux choux 40e

Sole meunière (350g environ) 45e

Suprême de volaille du Perche 25e
sauce diable

Tartare de boeuf assaisonné au plateau 35e

Entrecôte All'herbes, sauce béarnaise 39e

Tous nos plats sont proposés avec une garniture au choix :
frites maison, purée de carottes, légumes du Val d'Oise, salade

Pour terminer : fromages & desserts

Sélection de fromages du bassin francilien 18e

Desserts du moment 12e
(au chocolat et /ou fruits de saison)

Prix en euros TTC. Service compris. Origine Viande : France.
Plats faits maison. Liste des allergènes disponible sur demande.