
♦

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

- Cœur de romaine 18e
mimosa d'oeuf condimenté aux câpres
- Poireau vinaigrette à notre façon 20e
granny smith et shiso
- Asperges blanches 21e
mayonnaise tiède herbacée et condimentée
- Gravlax de saumon maison 22e
crème crue fumée, copeaux de légumes
- Pâté en croûte du moment 25e
chutney de saison et petite salade

Les plats

- Gnocchi à la sauge 20e
pecorino et roquette (plat servi sans garniture)
- Artichaut rôti, sauce basilic 23e
purée d'artichaut et pistaches (plat servi sans garniture)
- Merlu, sabayon verjus au beurre fumé 26e
- 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 de panisse, purée de pommes de terre, légumes du Val d'Oise, salade

Pour terminer : fromages & desserts

- Sélection de fromages du bassin francilien 15e
- 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

Coeur de Romaine (salad) **18e**
egg mimosa seasoned with capers

Leeks and vinaigrette our way **20e**
granny smith and shiso

White asparagus **21e**
warm herbaceous and condimented mayonnaise

Homemade gravlax salmon **22e**
smoked raw cream and vegetables

Seasonal Pâté-en-croute **25e**
fruit-confit and small salad

Mains

Gnocchi and sage **20e**
pecorino and arugula *(dish served with no side)*

Roasted artichoke, basil sauce **23e**
artichoke purée and pistachios *(dish served with no side)*

Hake, verjuice sabayon with smoked butter **26e**

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 :
panisse fries, mashed potatoes, vegetables from Val d'Oise, salad

Cheese and desserts

Cheese selection from Ile de France basin **15e**

Desserts of the day, our selection homemade **12e**
(with chocolate and/or fruits)



RESTAURANT DE GASTRONOMIE
JOVIALE

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

- Cœur de romaine 18e
mimosa d'oeuf condimenté aux câpres
- Poireau vinaigrette à notre façon 20e
granny smith et shiso
- Asperges blanches 21e
mayonnaise tiède herbacée et condimentée
- Gravlax de saumon maison 22e
crème crue fumée, copeaux de légumes
- Pâté en croûte du moment 25e
chutney de saison et petite salade

Les plats

- Gnocchi à la sauge 20e
pecorino et roquette (*plat servi sans garniture*)
- Artichaut rôti, sauce basilic 23e
purée d'artichaut et pistaches (*plat servi sans garniture*)
- Merlu, sabayon verjus au beurre fumé 26e
- 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 de panisse, purée de pommes de terre, légumes du Val d'Oise, salade

Pour terminer : fromages & desserts

- Sélection de fromages du bassin francilien 15e
- 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.