

Le Menu du Marché

Daily Menu

« Simplicité et authenticité »
Simplicity and authenticity

Entrée

Starter

Plat

Main course

Dessert

19 €

Demandez
la composition du menu du jour
à notre équipe de Salle

Ask to our waiters for the menu's composition.

Menu non modifiable
Menu cannot be modified.



Disponibilités selon saison et arrivages. Toutes nos viandes sont d'origine France.
Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés.

*Availability according to season and arrivals. All our meats from France.
Net prices, VAT and service included. Cheques not accepted.*

Le DEJEUNER

‘ Une cuisine française et des pâtisseries
alliant tradition et modernité. ‘

‘ A French cuisine and pastries which combine tradition and modernity.’

Entrée + Plat, <u>ou</u> Plat + dessert	25 €
<i>Starter + main course, or Main course + dessert</i>	
Entrée + plat + Dessert	29 €
<i>Starter + Main course + Dessert</i>	

Les Entrées / Starters

Velouté de potimarron, mousse de Granny Smith, croûtons dorés
Pumpkin creamy soup, Granny Smith apples mousse and golden bread croutons

Salade d'endives et poires à l'orange, mousse de chèvre et éclats de noisettes
Endives and pears salad with orange, goat cheese mousse and hazelnuts

**Mousseline de topinambours et 'oeuf parfait',
compotée d'oignons et vinaigrette épicée cacao**
Jerusalem artichokes mousseline and "perfect egg", onion jam and cocoa spiced vinaigrette

Saumon Gravelax, salade tiède de pommes de terre Roseval, crème acidulée à l'avruga (+ 3 €)
Gravelax salmon, lukewarm Roseval potatoes salad, sour cream with avruga (+ 3 €)

Les Plats / Main courses

L'assiette de légumes d'hiver, huile de truffe
Plate of winter vegetables, truffle oil

**Orzo pasta à la crème de courges, copeaux de vieux Comté,
cerfeuil et graines de courges torrifiées**
Orzo pasta with gourds cream, aged Comté cheese shavings, chervil and roasted squash seeds

**Paleron de bœuf confit et sauce épicée cacao, pousses de moutarde,
pommes de terre en mousseline**
Candied beef chuck spiced with cocoa, mustard salad, potatoes mousseline

**Dos de lieu jaune de ligne cuit lentement, mousseline de panais,
beurre blanc à l'orange sanguine et chocolat blanc (+ 3 €)**
*Pollock back slowly cooked, parsnip mousseline,
beurre blanc with orange and white chocolate (+ 3 €)*

Les Fromages / Cheese : 9 €

Assiette de 5 à 6 Fromages affinés de saison assortis, selon arrivage :
en supplément ou en remplacement du dessert
Plate of 5 or 6 cheese varieties: in addition or can replace the dessert of the menu

Desserts

Pâtisserie individuelle 'Un Dimanche à Paris', à choisir en Boutique
Individual pastry 'Un Dimanche à Paris', to choose in the shop

Entrée seule : 10 € - Plat seul : 19 €.

Disponibilités selon saison et arrivages. Toutes nos viandes sont d'origine France.
Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés.

Sole starter : 10 € - Sole main course : 19 €.

Availability according to season and arrivals. All our meats from France.
Net prices, VAT and service included. Cheques not accepted.

Le DÎNER

‘ Une cuisine française et des pâtisseries
alliant tradition et modernité. ‘

‘ *A French cuisine and pastries which combine tradition and modernity.* ‘

La Carte

au gré de vos envies - *according to your wishes*

Menus

Choix dans la carte avec symbole •
Choice with symbol • in the menu


Entrée + Plat, ou Plat + Dessert 28 €
Starter + main course, or main course + dessert


Entrée + Plat + Dessert 37 €
Starter + main course + dessert

Menu épicé Cacao / Cocoa spiced menu

Servi avec un Kir royal cacao
Served with a champagne & cocoa kir

En 3 temps - in 3 courses 47 €

Choix entrée et plat dans la carte avec symbole 
Dessert chocolat au choix.

First and main courses : see symbol  in the menu
Chocolate dessert of your choice.

En 5 temps : (Commande jusqu'à 21h30 / *Order until 21:30*) 69 €

Au gré des saisons et de l'inspiration du chef
Five courses according to the season and chef's inspiration

Menu-Mystère / Mystery Menu

Commande jusqu'à 21h30, menu servi pour l'ensemble de la table.
Order until 21:30, menu for all guests of the table.

Menu-dégustation en 5 étapes, 62 €
au gré des saisons et de l'inspiration du chef
Tasting-menu in five courses,
according to the season and chef's inspiration

Avec accords mets et vins 88 €
With wines pairing




Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés
Disponibilités selon saison et arrivages. Toutes nos viandes sont d'origine France

Net prices, VAT and service included. Cheques non accepted
Availability according to season and arrivals. All our meats from France

Les Entrées / Starters

- **Velouté de Potimarron,** **10 €**
mousse de Granny Smith, *croûtons dorés*
Pumpkin creamy soup with Granny Smith apples mousse and golden bread croutons

- **Salade d'endives et poires à l'orange,** **12 €**
mousse de chèvre et noisettes
Endives and pears salad with orange, goat cheese mousse and hazelnuts

-  **Mousseline de topinambours et 'oeuf parfait',** **13 €**
compotée d'oignons et vinaigrette épicée cacao
Jerusalem artichokes mousseline and "perfect egg", onion jam and cocoa spiced vinaigrette

- Saumon Gravelax,** **15 €**
salade tiède de pommes de terre Rosevalt, crème acidulée à l'avruga
Gravelax salmon, lukewarm Rosevalt potatoes salad, sour cream with avruga

- Carpaccio de Saint-Jacques** **18 €**
au balsamique blanc et agrumes, râpé de choux blanc, coulis de persil au wasabi
Scallops carpaccio with citrus and white balsamic vinegar, grated white cabbage, parsley coulis with wasabi



- Foie gras de canard,** **21 €**
confiture de kakis, chutney de fruits exotiques
Duck foie gras with kakis jam, exotic fruits chutney



Disponibilités selon saison et arrivages. Toutes nos viandes sont d'origine France.
Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés.

Availability according to season and arrivals. All our meats from France.
Net prices, VAT and service included. Cheques non accepted.

Les Plats / Main courses

- L'assiette de légumes d'hiver, huile de truffe 21 €
Plate of winter vegetables, truffle oil
- Orzo pasta à la crème de courges, 21 €
copeaux de vieux Comté, cerfeuil et graines de courges torrifiées
Orzo Pasta with gourds cream, Comté cheese shavings, chervil and roasted squash seeds
 -  Paleron de bœuf confit et sauce épicée au cacao, 25 €
pommes de terre en mousseline, pousses de moutarde
Candied beef chuck with spiced cocoa sauce, mousseline of potatoes, mustard salad
 -  Dos de lieu jaune cuit lentement, mousseline de panais, 26 €
beurre blanc à l'orange sanguine et chocolat blanc
Pollock back slowly cooked, parsnip mousseline, 'beurre blanc' with orange and white chocolate
 - Suprême de perdreau et sa cuisse confite, 29 €
purée de céleri, pommes fruits, sauce foie gras épicée cacao
Partridge supreme and candied thigh, mashed celery, apple fruits, cocoa spiced and foie gras sauce
 - Médaille de queue de lotte, 29 €
poireaux confits, émulsion au saté
Monkfish tail medaillon, candied leeks, satay emulsion

Fromages / Cheese

9 €

Assiette de 5 à 6 fromages assortis affinés de saison selon arrivage
Plate of 5 to 6 assorted cheese aged according to the season and arrivals

• Les Desserts / Desserts

10 €

Pâtisserie individuelle 'Un Dimanche à Paris' au choix
Individual pastry 'Un Dimanche à Paris' among our day's selection



Disponibilités selon saison et arrivages. Toutes nos viandes sont d'origine France.
Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés.

Availability according to season and arrivals. All our meats from France.
Net prices, VAT and service included. Cheques non accepted.

Le Brunch ' Un Dimanche à Paris ' 38 €

Les entrées au choix / Starters choice

Salade d'endives et poires à l'orange, mousse de chèvre et noisettes
Endives and pears salad with orange, goat cheese mousse and hazelnuts

Tataki de thon mangue et pomme verte
Tuna tataki with mango and green apples

Terrine de campagne.
Meat terrine

Les plats au choix / Main courses choice

Poisson du moment, et sa garniture
Fish of the day, with its dish side

Viande du moment, et sa garniture
Meat of the day, with its dish side

Club-Sandwich (Saumon à l'aneth, Poulet au saté ou Végétarien)
Club-sandwich (salmon with dill, chicken with satay, or vegetarian)

Les œufs : Brouillés ou en Omelette et leur garniture multiple au choix :
herbes, fromage, champignons, épinards, bacon ou saumon

*Eggs : scrambled or omelet with choice of garnish :
herbs, cheese, mushrooms, spinaches, bacon or salmon*

Le Buffet à volonté / Unlimited buffet

Les Boissons / Drinks :

Jus de fruits Orange ou Pamplemousse
Orange or grapefruit juice

Chocolat chaud 'Un Dimanche à Paris', café américain ou thé
Home-made hot chocolate, American coffee or tea

Salade de fruits, mousse au chocolat, pâte à tartiner, ...
Fruit salad, chocolate mousse, chocolate spread, ...

Plateau de fromages variés
Various French cheese

Viennoiseries du jour (croissants, pains au chocolat, brioches feuilletées, madeleines, sablés, cookies, ...), pain, beurre et confitures
Viennoiseries of the day (croissants, pains au chocolat, laminated brioches, madeleines, shortbreads, cookies, ...), bread, butter and jams

Tartes à découper : au chocolat, aux fruits, ...
Long chocolate and/or fruits tarts, to cut according to your wishes...

Brunch 'Petit Gourmet' / Brunch for Kids

Enfants jusqu'à 10 ans inclus.

Mêmes choix en portions appropriées.

Kids up to 10 years old. Same choices in appropriate portions.

25 €

Le Brunch Gourmet

58 €

Flûte de champagne ou Kir Royal Cacao

Maison Ayala (Bollinger)

Glass of champagne Ayala (Bollinger) or Champagne & cocoa kir

Entrée / Starter

Assiette-dégustation : foie gras, saumon, velouté du jour, salade du moment, tataki de thon

Tasting plate : foie gras, salmon, creamy soup of the day, salad of the moment, tuna tataki

Plat / Main course

Assiette-dégustation : œufs brouillés en coquille, poisson du jour, viande du jour, club-sandwiches saumon et poulet saté

Main course : tasting plate : scrambled eggs in a shell, fish of the day, meat of the day, salmon and chicken with satay club-sandwiches

Le Buffet à volonté / Unlimited buffet

Les Boissons / Drinks :

Jus de fruits Orange ou Pamplemousse

Orange or grapefruit juice

Chocolat chaud 'Un Dimanche à Paris', café américain ou thé

Home-made hot chocolate, American coffee or tea

Salade de fruits, mousse au chocolat, pâte à tartiner, ...

Fruit salad, chocolate mousse, chocolate spread, ...

Plateau de fromages variés

Various French cheese

Viennoiseries du jour (croissants, pains au chocolat, brioches feuilletées, madeleines, sablés, ...), pain, beurre et confitures

Viennoiseries of the day (croissants, pains au chocolat, laminated brioches, madeleines, shortbreads, ...), bread, butter and jams

Tartes à découper : au chocolat, aux fruits, ...

Long chocolate and/or fruits tarts, to cut according to your wishes...



Brunchs servis pour chaque convive de la table. Brunches served for each guest of the table.

Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés.

Net prices, VAT and service included. Cheques not accepted.

Le DEJEUNER DU DIMANCHE

Lunch menu on Sundays

Entrée + Plat / <i>Starter + Main course</i> :	25 €
Plat + Dessert / <i>Main course + Dessert</i> :	25 €
Entrée + Plat + Dessert / <i>Starter + Main Course + Dessert</i> :	35 €

Les Entrées / Starters

**Salade d'endives et poires à l'orange,
mousse de chèvre et éclats de noisettes**

*Endives and pears salad with orange,
goat cheese mousse and hazelnuts*

Tataki de thon, mangue et pomme verte

Tuna tataki with mango and green apples

**Velouté de potimarron,
mousse de Granny Smith, croûtons dorés**

*Pumpkin creamy soup, Granny Smith apples mousse,
golden bread croutons*

Les Plats / Main Courses

**Orzo pasta à la crème de courges, copeaux de
vieux comté, cerfeuil et graines de courges torrifiées**

*Orzo pasta with gourd cream,
comté cheese shavings, chervil and roasted squash seeds*

Viande du moment, et sa garniture

Meat of the day, and its side dish

Poisson du moment, et sa garniture

Fish of the day, and its side dish

Les Desserts

Pâtisserie individuelle 'Un Dimanche à Paris' à choisir en Boutique

Individual pastry 'Un Dimanche à Paris' to choose in the shop



Menu pour l'ensemble des convives de la table / *Lunch menu for all the table guests.*

*Prix nets TVA et service compris. Chèques non acceptés.
Net prices, VAT and service included. Cheques not accepted.*