

CHAMPEAUX

LES HALLES / PARIS

POUR DÉBUTER

Œufs mimosa

8

Soupe à l'oignon

12

Pâté 'grand-mère', pickles

14

Couteaux gratinés,
oseille et seigle croustillant

16

Poulpe tiède et pois chiches,
condiment pimenté

18

Saumon fumé d'Ecosse taillé épais, crème acidulée

18

Foie gras de canard confit,
fruits secs, pain de campagne toasté

22

SALADE BOWL

18

Crevette / avocat / romaine, sauce cocktail

Caesar de volaille

Niçoise à notre façon

TOUT CRU !

PETIT 12

GRAND 20

Saumon

oignon rouge / maïs / citron confit

Dorade

agrume / poivre / basilic

Bar

carotte / citron vert / gingembre

CHARCUTERIE ET FROMAGES

Planche de charcuterie

JAMBON SEC, SAUCISSON, TERRINE 'GRAND-MÈRE' ET GRATTONS

16

Planche de fromages

COMTÉ 18 MOIS, COULOMMIERS, ROQUEFORT

TOMME DE BREBIS BASQUE ET CHÈVRE DE M. FABRE

14

CHAUDS LES SOUFFLÉS

SALÉS

Fromage

10

Homard

12

POUR LES AMATEURS DE BOEUF

- MORCEAU CHOISI -

Bavette

22

Entrecôte

34

Onglet

24

Filet

36

- SAUCE AU CHOIX -

Aux poivres

Béarnaise

Échalote

- POUR COMPLÉTER -

Haricots verts

Salade

Pomme purée

Frites

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 4

AU DEJ'

SOUFFLÉ AU FROMAGE

//

PLAT DU JOUR

28

SOUFFLÉ AU FROMAGE

//

PLAT DU JOUR

//

DESSERT, COMME VOUS VOULEZ !

34

AU JOUR LE JOUR

22

LUNDI

Cassoulet

MARDI

Joue de bœuf, carottes fondantes

MERCREDI

Lapin à la moutarde

JEUDI

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf

VENDREDI

Merlan doré, sauce tartare

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 12 2000, le restaurant Champeaux ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine européenne de toutes leurs viandes bovines, disponible sur simple demande - ÉTÉ 2017

À SUIVRE

Cuisse de canard en Parmentier

18

Tranche de boudin noir rissolée,
salade de pomme gala

18

Coquillettes jambon / Comté / truffe noire

20

Ravioli ricotta di buffalo / épinard
de la maison Passerini, beurre de sauge

20

Tartare de bœuf de race charolaise
bien assaisonné -180G-

21

Saumon écossais, légumes de saison, béarnaise

22

Dos de cabillaud poêlé, petits pois à la française

26

Poulet fondant au citron

en crapaudine, pomme purée

-POUR 2 / PRIX PAR PERSONNE-

28

GLACÉE LA COUPE

Les frères Liégeois, chocolat ou café

10

Tout citron !

10

Cheesecake framboise

12

SUCRÉS MAIS PAS TROP

Sorbets et glaces de saison

6

Paris-Les Halles

10

Clafoutis aux cerises, glace pistache

10

Savarin au rhum, Chantilly

12

CHAUDS LES SOUFFLÉS

SUCRÉS

12

Abricot, glace amande

Chocolat de notre Manufacture

AU VERRE

	BIO	15 CL	75 CL		BIO	15 CL	75 CL
BLANC				ROUGE			
2015				2015			
2015				2015			
2016				2013			
ROSÉ							
2016							

BULLE

	BIO	COUPE 12 CL	75 CL
CHAMPAGNE & CRÉMANT			
NM			
NM			
NM			
2009			
2006			
2006			
2004			
NM			
NM			
2010			
2013			

BLANC

	BIO	37.5 CL	75 CL
ALSACE			
2015			
BOURGOGNE			
2015			
2015			
2015			
2014			
2013			
2013			
2015			
2012			
2015			

RHÔNE

2015			
2014			
2014			
2015			
2015			

PROVENCE & CORSE

2015			
2015			
2014			
2014			

BORDEAUX & SUD-OUEST

2015			
2007			
2015			

LOIRE

2015			
2014			

EUROPE & MONDE

2011			
------	--	--	--

ROUGE

	BIO	75 CL
BOURGOGNE & BEAUJOLAIS		
2015		
2015		
2012		
2014		
2013		
2015		
2011		
2014		

RHÔNE

2015		
2013		
2015		
2015		
2008		
2015		
2014		

PROVENCE & CORSE

2012		
2014		

SUD-OUEST & ROUSSILLON

2014		
2013		

BORDEAUX

2012		
2012		
2012		
2010		
2013		
2009		
2013		
2012		
2012		
2012		
2012		

LOIRE

2014		
------	--	--

EUROPE & MONDE

2011		
------	--	--

ROSÉ

2016		
2016		