

CHAMPEAUX

LES HALLES / PARIS

POUR DÉBUTER

- Œufs mimosa
8
- Pâté 'grand-mère, pickles
14
- Soupe à l'oignon
14
- Cocktail crevettes/avocat à notre façon
14
- 6 huîtres Fines de claire n°3,
échalote / poivre
16
- Escargots à l'oseille et raifort
16
- Saumon fumé d'Ecosse taillé épais,
crème acidulée
18
- Foie gras de canard confit,
fruits secs, pain de campagne toasté
22

TOUT CRU !

16

- Saumon
oignon rouge / maïs / citron confit
- Dorade
agrume / poivre / basilic

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

SOUFFLÉS RIVERSÉS !

SALÉS

- Fromage
10
- Homard
16

POUR LES AMATEURS DE BOEUF

- MORCEAU CHOISI -

- | | |
|-----------|--------|
| Bavette | Onglet |
| 22 | 24 |
| Entrecôte | Filet |
| 34 | 36 |

- SAUCE AU CHOIX -

- Aux poivres
Béarnaise
Échalote

- POUR COMPLÉTER -

- Haricots verts
Salade
Pomme purée
Frites

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 4

AU DEJ'

UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU LUNDI AU VENDREDI

- 2 PLATS 28
3 PLATS 34

Entrée du jour

//

Plat du jour

//

Dessert, comme vous voulez !

AU JOUR LE JOUR

22

LUNDI

Volaille jaune en fricassée, pommes grenailles

MARDI

Joue de bœuf, carottes fondantes

MERCREDI

Cuisse de canard en Parmentier

JEUDI

Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf

VENDREDI

«Cabillaud & chips», sauce tartare

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

À SUIVRE

- Tranche de boudin noir rissolée,
salade de pomme gala
18
- Coquillettes jambon / Comté / truffe noire
20
- Tartare de bœuf de race charolaise
classique-180G-
21
- Ravioli ricotta di bufala / épinard
de la maison Passerini, beurre de sauge
22
- Saumon d'Ecosse,
légumes racines, béarnaise
22
- Cabillaud rôti,
endives fondantes
22
- Légumes de saison et quinoa en cocotte
24
- Filet de canette frotté d'épices,
sauce douce forte
28
- Poulet au citron
en crapaudine, pomme purée
-POUR 2 / PRIX PAR PERSONNE-
28

SUCRÉS

MAIS PAS TROP

- Sorbets et glaces de saison
6
- Tartelette aux citrons
10
- Paris-Les Halles
10
- Crème caramel
10
- Notre gâteau préféré au fromage blanc
10
- Ile flottante
10
- Savarin au rhum,
Chantilly
12

CHAUDS LES SOUFFLÉS SUCRÉS

12

Marron, sorbet cassis

Chocolat de notre Manufacture