

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

Saint-Jacques
pomme verte / truffe noire

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 RENVERSÉS !

SALÉS

- Fromage
10
- Volaille / truffe
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
- Saumon d'Ecosse,
légumes racines, béarnaise
22
- Cabillaud rôti,
chou-fleur cuit et cru
24
- Légumes de saison et quinoa en cocotte
24
- Noix de Saint-Jacques dorées,
topinambours
28
- Epaule d'agneau au four,
petit épeautre et coriandre
28
- Poulet au citron
en crapaudine, pomme purée
-POUR 2 / PRIX PAR PERSONNE-
28
- Filet de bœuf,
truffe noire, sauce périgieux
42

SUCRÉS

MAIS PAS TROP

- Sorbets et glaces de saison
6
- Vacherin ananas / citron vert
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

Agrumes

Chocolat de notre Manufacture