

# 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  
Asperges blanches servies tièdes,  
vinaigrette aux herbes  
14  
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

- Maigre  
carotte / gingembre  
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

Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 12 2000,  
PRINTEMPS 2019

## À SUIVRE

- Tranche de boudin noir rissolée,  
salade de pomme gala  
18  
Cocotte de petit épeautre,  
primeurs de saison  
18  
Coquillettes jambon / Comté / truffe noire  
20  
Tartare de bœuf de race charolaise  
classique-180G-  
21  
Saumon d'Ecosse,  
légumes de printemps, béarnaise  
23  
Maigre rôti,  
petits pois et fèves à la sarriette  
24  
Epaule d'agneau au four,  
ratatouille et basilic  
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 rhubarbe / fraise  
10  
Paris-Les Halles  
10  
Petit pot de crème au citron  
10  
Notre gâteau préféré au fromage blanc  
10  
Moelleux au chocolat de notre Manufacture  
10  
Savarin au rhum, Chantilly peu fouettée  
12

## CHAUDS LES SOUFFLÉS SUCRÉS

12

Vanille / fève tonka

Chocolat de notre Manufacture