

# CHAMPEAUX

LES HALLES / PARIS

## POUR DÉBUTER

Ceufs mimosa	8
Soupe à l'oignon	12
Velouté de potiron, trompettes de la mort, caillé de chèvre	14
Pâté 'grand-mère, pickles	14
Cocktail crevettes/avocat à notre façon	14
Escargot à l'oseille et raifort, champignons de Paris	16
Saumon fumé d'Ecosse taillé épais, crème acidulée	18
6 huîtres Fines de claire n°3, échalote/poivre	18
Foie gras de canard confit, fruits secs, pain de campagne toasté	22

## 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	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'

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

## À SUIVRE

Cuisse de canard en Parmentier	18
Tranche de boudin noir rissolée, salade de pomme gala	18
Pâte artisanales à la farine intégrale, coques, calamars et brocoletti	18
Ravioli ricotta di buffala / 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
Pavé de merlu au four, quinoa torréfié, condiment tomate épicé	24
Poulet fondant au citron en crapaudine, pomme purée	-POUR 2 / PRIX PAR PERSONNE- 28

## SUCRÉS MAIS PAS TROP

Sorbets et glaces de saison	6
Tarte citron	8
Notre cheesecake, marmelade d'agrumes	8
Paris-Les Halles	10
Savarin au rhum, Chantilly	12

## CHAUDS LES SOUFFLÉS

### SUCRÉS

Orange/Cointreau, glace vanille	12
Chocolat de notre Manufacture	

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 - AUTOMNE 2017