

# 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<br>22   | Onglet<br>24 |
| Entrecôte<br>34 | Filet<br>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

- 12
- Orange/Cointreau, glace vanille  
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