



## Les Entrées de Charcuterie cuisinée

Delicatessen Starters

.....

L'Incontournable Pâté en croûte de Volailles et Foie gras de Canard (sans Porc)  
Our Famous Poultry Pie with Foie gras (Pork free)  
16€

La Couronne de Cochon parfumée aux herbes, compotée d'oignons caramélisés  
The Pork Pie flavored with herbs, onion jam  
14€

Le Pâté en Croûte de Caille, Poire et Pistache  
Quail and Foie gras pie with Pear and Pistacchio  
16€

Le Pâté en Croûte Richelieu  
Pork and Foie gras pie with Pistacchio  
16€

La Terrine Grand-mère façon « Papy Coulon », pickles de légumes  
Pork and poultry terrine with vegetable pickles  
11€

Le Foie gras de Canard mi-cuit au Naturel, marmelade de Poire  
Natural Duck Foie gras, Pear marmalade  
16€

Le Foie gras de Canard mariné au vin rouge  
Duck Foie gras marinated with red wine  
16€

La Terrine de Lapin aux herbes  
Rabbit terrine with herbs  
12€

La Couronne de Jambon persillé  
Marbled Ham with Parsley  
12€

Le Fromage de Tête sauce Gribiche  
Pork Brawn with Gribiche sauce  
9€

L'assiette de Charcuterie italienne de « Franco Gulli » - Pour 2 personnes  
The Italian Delicatessen selection by « Franco Gulli » - For 2 persons  
26€



## Les Entrées

Starters

.....

Le dos de Saumon mariné et le Tzatziki

Marinated Salmon with Tzatziki

15€

Le Thon rouge grillé, rémoulade de céleri et sauce Vittelo Tonnato

Grilled red Tuna with celeriac in remoulade style, Vittelo Tonato sauce

14€

Les Asperges blanches pochées, chiffonnade de jambon de Parme et sauce mousseline

Poached white Asparagus with Parma Ham and Mousseline sauce

15€

## Le Poisson et le plat Végétarien

Fish and Vegetarian Main dish

.....

Le dos de Cabillaud doré, Fregola sarda et asperges vertes cuisinées comme un risotto

Browned Codfish, Fregola sarda and green asparagus cooked in risotto style

27€

Les Tagliatelles aux herbes fraîches, ragoût de Homard et émulsion coraillée

Tagliatelles with fresh herbs, Lobster stew and coral foam

31€

Le tronçon de Turbot cuit sur l'arrête, Artichaut et anguille fumée, jus de feuilles

Turbot cooked on the ridge, Artichoke and smoked Eel, leaves juice

42€

L'Assiette végétarienne de saison

Vegetarian Dish

23€



## La Viande

Meat Dishes

.....

Le Paleron de Veau français braisé, légumes printaniers et jus corsé  
Braised Veal Chuck with spring vegetables and veal juice  
28€

“Notre Tajine d’Agneau”  
Epaule d’agneau confite et Côte rôtie, Légumes cuisinés au jus parfumé, pistou de coriandre  
“Our Lamb Tajine” with cooked vegetables and coriander pesto  
27€

Le « Pâté Pantin » et les Morilles cuisinées au Vin Jaune,  
Salade de Mesclun - Pour 2 personnes  
Warm Pie in “Pantin style”, Morels cooked with Yellow wine - For 2 persons  
70€

## Les Desserts et les Fromages

Desserts and Cheese

.....

Le Baba au rhum, crème vanillée à peine fouettée  
The Rum Baba with vanilla cream  
9€

Le Riz au lait vanillé, marmelade de Rhubarbe parfumées à l’huile d’olive  
Milky rice with Vanilla, Rhubarb in marmalade style flavored with olive oil  
11€

Le Dessert de Chocolat, Caramel et Cacahuètes  
Our « Home made Snickers »  
12€

Le Vacherin “Fraise & Basilic”, salade de Tapioca Fraise et Grenadine  
Vacherin cake with strawberry and basil, Tapioca salad with grenadine  
12€

L’assiette de Fromages affinés  
Cheeses plate  
12€