

MENU L'INFINI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 32.00€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT - 24.00€

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT - 32.00€

STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT - 24.00€

ENTRÉES - STARTERS

Entrée du jour

Starter of the day

Croustillant de chèvre chaud, confiture d'abricot, salade verte 

Hot goat cheese croustade, apricot jam and green salad

Velouté de légumes et petits croûtons 

Creamy vegetable soup

PLATS - MAIN COURSES

Plat du jour du chef

Chef's main course of the day

Pavé de Saumon au poivre vert et citron confit, purée « maison », tomates cerises

Pan-fried Salmon filet, green pepper and lemon confit butter sauce, homemade mashed potatoes, cherry tomatoes

Bavette de bœuf à l'échalote (180gr), frites

Beef flank steak (180g), shallots sauce and French fries

DESSERTS - DESSERTS

Dessert du Jour

Dessert of the Day

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Vanille Bourbon crème brûlée

Café douceur

Gourmet coffee



Plat signature - Chef's speciality



Plat végétarien - Vegetarian dish



Plat sans additif artificiel et maigre en sucre et en sel - Additive free and low sugar and salt content dishes

Toutes nos viandes bovines sont d'origine européenne. - All our meat is of European origin.

Une liste des allergènes contenus dans les plats est disponible sur demande. - Further information regarding food allergens is available upon request.

Prix nets en Euros, TVA et Service inclus. - All prices are in Euros, VAT and service included.


La maison n'accepte pas les chèques. - We do not accept accept check

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. - To preserve your health, please don't eat excessively fatty, salty and sugary.

RCS PARIS 488 885 732 / *PARCA2019 - CARTE RESTAURANT




LES ASSIETTES À PARTAGER

SHARING PLATTERS

- Ardoise Campagnarde : Saucisse sèche, Jambon de Serrano, Coppa,** 25.00€
Rosette de Lyon, Rillettes d'Oie, Foie gras
Cold-cuts platter: Dried sausage, Serrano Ham, coppa, rosette,
Goose rilette, Foie gras
- Sélection de 5 fromages frais et affinés Français, mesclun de salade et toasts**  15.00€
Selection of 5 French fresh and ripened cheeses, green salad and toast

LES ENTRÉES

STARTERS

- Foie gras de Canard aux épices, chutney de melon et ananas à la badiane** 17.00€
Duck foie gras, melon and pineapple chutney
- Saumon gravlax aux agrumes, crème aigrette et gelée passion,**  14.00€
alfalfa salade et blinis
Citrus marinated salmon, sour cream, passion fruits jelly, alfalfa salad and blinis
- Carpaccio de bœuf à la paysanne : bœuf charolais, julienne de légumes, câpres,** 15.00€
Grana Padano
Beef carpaccio marinated with olive oil, vegetables, capers and Grana Padano
- Crevettes en tempura, salade de légumes croquants et caramel soja**  15.00€
Prawns tempura, crispy vegetables salad and soya caramel
- Cheesecake au Cabécou et tomate, salade aux noix**  13.00€
Goat cheesecake and tomato, nuts salad



Plat signature - Chef's speciality



Plat végétarien - Vegetarian dish



Plat sans additif artificiel et maigre en sucre et en sel - Additive free and low sugar and salt content dishes

Toutes nos viandes bovines sont d'origine européenne. - All our meat is of European origin.

Une liste des allergènes contenus dans les plats est disponible sur demande. - Further information regarding food allergens is available upon request.

Prix nets en Euros, TVA et Service inclus. - All prices are in Euros, VAT and service included.

La maison n'accepte pas les chèques. - We do not accept accept check

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. - To preserve your health, please don't eat excessively fatty, salty and sugary.

RCS PARIS 488 885 732 / *PARCA2019 - CARTE RESTAURANT

NOS SOUPES ET SALADES

SOUPS AND SALADS

Gratinée Lyonnaise French onion soup	9.50€
Soupe de poissons de roches, croûtons et rouille Fish soup, croutons and rouille	10.00€
Salade César au poulet croustillant Crispy chicken Caesar salad	17.00€
Salade César Saumon Smoked salmon Caesar salad	19.00€

NOS SNACKS ET VÉGÉTARIENS

SNACKS AND VEGETARIANS

Tagliatelles au pistou, champignons, tomates confites, roquette et petits croûtons Tagliatelles pasta with pesto sauce, mushrooms, sun-dried tomatoes, rocket salad and croutons	13.50€
Burger Végétarien “steak soja tomate basilic”, mozzarella, frites  Vegeterian burger “soya, tomato and basil steak”, mozzarella cheese and French fries	17.50€
Burger : Haché Charolais, champignons, tomates, salade, oignons, comté, bacon, frites Burger: Pan-fried beef Charolais, mushrooms, tomatoes, salad, onions, comté cheese, bacon and French fries	21.00€
Tartare de Bœuf Charolais, frites et salade mélangée  Charolais beef tartar steak, French fries and green salad	19.00€

 **Plat signature** - Chef's speciality

 **Plat végétarien** - Vegetarian dish

 **Plat sans additif artificiel et maigre en sucre et en sel** - Additive free and low sugar and salt content dishes

Toutes nos viandes bovines sont d'origine européenne. - All our meat is of European origin.

Une liste des allergènes contenus dans les plats est disponible sur demande. - Further information regarding food allergens is available upon request.

Prix nets en Euros, TVA et Service inclus. - All prices are in Euros, VAT and service included.



La maison n'accepte pas les chèques. - We do not accept accept check

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. - To preserve your health, please don't eat excessively fatty, salty and sugary.

RCS PARIS 488 885 732 / *PARCA2019 - CARTE RESTAURANT

NOS POISSONS

OUR FISH

- Pavé de Saumon au poivre vert et citron confit, purée « maison », tomates cerises** 21.00€
Pan-fried Salmon filet, green pepper and lemon confit butter sauce, homemade mashed potatoes, cherry tomatoes
- Ecaille de cabillaud teriyaki, compotée de tomates à la citronnelle, galette de riz aux cébettes** 23.00€
Teriyaki Cod filet, tomato and lemongrass compote, spring onion rice cake
- Duo de saint jacques et gambas, fricassée de pleurotes, risotto au potimarron et beurre blanc** 29.00€
Pan-seared Scallops and Prawns, stir fry oyster mushroom, squash risotto and butter sauce
- Filet de Bar à la plancha, poêlée haricots verts**   24.00€
« A la plancha » sea bass filet, stir fry green beans

NOS VIANDES

OUR MEATS

- Entrecôte de Bavière 300 gr, sauce Choron, gratin Dauphinois** 28.50€
Pan-fried Bavarian beef rib steak (300g), tomato bearnaise sauce and gratin Dauphinois
- Suprême de volaille Jaune, Tagliatelle et pois gourmand, crème de morilles** 21.00€
Chicken Breast, tagliatelle pasta, snow peas and morel cream sauce
- Filet de Bœuf poêlé 200g, pommes Anna, garnitures potagère et sauce aux cèpes** 31.00€
Pan-fried Beef filet (200g), Anna potatoes, seasonal vegetables and ceps sauce
- Jarret d'agneau braisé, stoemp au carottes et épinards** 25.50€
Braised Lamb shank, carrots and spinach stoemp
- Filet de canette laqué aux cinq épices et miel, galette de riz aux cébettes et soja poêlé aux légumes** 23.00€
Five spices and honey Roast Duckling, spring onion rice cake, crispy vegetables

 **Plat signature** - Chef's speciality

 **Plat végétarien** - Vegetarian dish

 **Plat sans additif artificiel et maigre en sucre et en sel** - Additive free and low sugar and salt content dishes

Toutes nos viandes bovines sont d'origine européenne. - All our meat is of European origin.

Une liste des allergènes contenus dans les plats est disponible sur demande. - Further information regarding food allergens is available upon request.

Prix nets en Euros, TVA et Service inclus. - All prices are in Euros, VAT and service included.

La maison n'accepte pas les chèques. - We do not accept accept check

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. - To preserve your health, please don't eat excessively fatty, salty and sugary.

RCS PARIS 488 885 732 / *PARCA2019 - CARTE RESTAURANT

NOS DESSERTS

DESSERTS

Nougat glacé, poire pochée au vin rouge façon vin chaud Iced nougat, spiced red wine poached pear	10.00€
Crème brûlée à la vanille bourbon Bourbon vanilla crème brûlée	8.00€
Fondant au chocolat et sa crème anglaise Soft warm chocolate cake and custard sauce	10.00€
Rosace d'agrumes, sirop menthe-cannelle et sorbet citron vert   Citrus salad, cinnamon and mint syrup, lime sorbet	9.00€
Tarte fine aux pommes, glace caramel beurre salé Thin Apple pie, salted butter caramel ice cream	8.00€
Café gourmand Gourmet coffee	10.00€

GLACES ET SORBETS

ICE CREAM AND SORBET

1 boule - 1 scoop	4.00€
2 boules - 2 scoops	6.00€
3 boules - 3 scoops	8.00€
Glaces - Ice cream : Vanille à l'infusion de gousses de vanille Bourbon, Gianduja, Café espresso, Menthe-Chocolat Bourbon vanilla, Gianduja, Espresso coffee, Mint-Chocolate	
Sorbet : Citron vert, Cassis, Pomme verte, Mojito (avec alcool) Green lime, Blackcurrant, Green Apple, Mojito (with alcohol)	
La Coupe « Normande », Sorbet pommes et Calvados The Normandy cup: green lime sorbet and Calvados	9.50€



Plat signature - Chef's speciality



Plat végétarien - Vegetarian dish



Plat sans additif artificiel et maigre en sucre et en sel - Additive free and low sugar and salt content dishes

Toutes nos viandes bovines sont d'origine européenne. - All our meat is of European origin.

Une liste des allergènes contenus dans les plats est disponible sur demande. - Further information regarding food allergens is available upon request.

Prix nets en Euros, TVA et Service inclus. - All prices are in Euros, VAT and service included.

La maison n'accepte pas les chèques. - We do not accept accept check

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. - To preserve your health, please don't eat excessively fatty, salty and sugary.

RCS PARIS 488 885 732 / *PARCA2019 - CARTE RESTAURANT

LE COIN DES ENFANTS (pour les enfants de moins de 12 ans)

CHILDREN'S CORNER (available for kids under 12 years old)

PLATS - MAIN COURSES

12.00€

Tagliatelles au pistou, champignons, tomates confites, roquette et petits croûtons V L

Tagliatelles pasta with pesto sauce, mushrooms, sun-dried tomatoes, rocket salad and croutons

Nuggets de poulet, frites et salade verte

Chicken nuggets, French fries and salad

Steak haché, légumes vert L

Ground beef steak, green vegetables

DESSERTS - DESSERTS

6.00€

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Salade de fruits frais L

Fresh fruits salad



Plat signature - Chef's speciality



Plat végétarien - Vegetarian dish



Plat sans additif artificiel et maigre en sucre et en sel - Additive free and low sugar and salt content dishes

Toutes nos viandes bovines sont d'origine européenne. - All our meat is of European origin.

Une liste des allergènes contenus dans les plats est disponible sur demande. - Further information regarding food allergens is available upon request.

Prix nets en Euros, TVA et Service inclus. - All prices are in Euros, VAT and service included.

La maison n'accepte pas les chèques. - We do not accept accept check

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. - To preserve your health, please don't eat excessively fatty, salty and sugary.

RCS PARIS 488 885 732 / *PARCA2019 - CARTE RESTAURANT