

## ENTRÉES

- Les six escargots de Bourgogne 10.9**  
de la Maison « Valentin »
- Millefeuille tiède aux aubergines grillées \* 10.8**  
et chèvre frais à la tapenade
- Salade gourmande de homard 24**  
vinaigrette à la coriandre fraîche
- Salade fraîcheur de Gambas poêlés \* 14.8**  
vinaigrette de crustacés
- Cassolette de crevettes roses de l'Océan Atlantique \* 12.6**  
au beurre Nantais
- Soupe de poissons du pêcheur \* 9**  
sa rouille et ses croutons
- Saumon Norvégien façon Gravlax, caviar d'Avruga \* 11**  
pommes à l'huile tièdes
- Terrine de foie gras de canard 15.9**  
(Maison Tradition et Gourmandises)  
chutney de figues, petite brioche dorée

POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS, LE VERRE DE VIN LIQUOREUX 5.6

## FRUITS DE MER

- Crevettes roses de l'océan Atlantique 12.6**  
120 gr environ mayonnaise
- Huîtres fines de Claires N° 4 \* 15**  
les six
- Huîtres spéciales Gillardeau N°2 \* 27**  
les six
- Farandole de bulots 8.8**  
et sa rouille de Provence
- Demi-homard du vivier (froid) 24**  
mayonnaise
- Demi-tourteau du vivier (froid) 9**  
mayonnaise

ENVIE D'UN PLATEAU DE FRUITS DE MER ?  
N'HÉSITEZ PAS À NOUS SOLLICITER AFIN DE VOUS AIDER À LE COMPOSER

\* PRODUITS DE SAISON

Nos prix sont nets, service compris.  
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en Union Européenne.

## PLATS

- Les fameuses quenelles de brochet artisanales Louis XIV 19.9**  
New Burg
- Gratin de homard du vivier au Whisky 39**  
riz Basmati
- Steak tartare (préparé par nos soins) 18.5**  
frites fraîches, panaché de salades
- Châteaubriand ou brochette de filet de bœuf grillée 28.5**  
sauce Béarnaise
- Belle sole dorée meunière (450 gr environ) 42**  
pommes vapeur
- Belle tête de veau pommes vapeur \* 23**  
sauce ravigote
- Cuisses de grenouilles poêlées à la Provençale \* 23**  
Riz Basmati
- Filet de lieu et jambon de Serrano rôti \* 19**  
aux lentilles vertes du Puy
- Navarin d'agneau mijoté à l'ancienne \* 21**  
aux légumes d'automne
- Paraillade du pêcheur à la Plancha \* 29**  
(Daurade Royale, Gambas, Saint-Pierre)

## PRÉPARÉ SOUS VOS YEUX

- Homard, rôti, flambé à la Fine Champagne 52**  
riz Basmati et beurre fondu
- Tournedos poêlé aux morilles \* 33.9**  
flambé à la Fine Champagne

## FROMAGES

- Brie de Meaux au lait crû, affiné 7.5**  
et panaché de salades
- Camembert Normand au lait cru, rôti 9**  
et panaché de salades

Nos prix sont nets, service compris.  
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en Union Européenne.

## DESSERTS

- Café gourmand 9.9**  
un véritable café et sa cascade de mignardises
- Les traditionnelles profiteroles 10.5**  
au chocolat chaud « Valrhona »
- Baba au Rhum façon Stanislas 10.8**  
crème fouettée (Maison Compagnie des Desserts)
- Crêpes Suzettes flambées 11.5**  
au Grand-Marnier
- La Coupette Gourmande 12.5**  
coupe de Champagne et ses mignardises
- Farandole de douceurs 12.5**  
profiterole, moelleux au chocolat, sorbet framboise,  
tuile, crème brûlée, chocolat chaud
- Bouquet de crèmes brûlées \* 8.5**  
Fleur d'oranger, rose, violette
- Moelleux tiède au chocolat "Valrhona" 9.9**  
Glace à la pistache
- Clafoutis tiède aux prunes et amandes \* 9.8**  
glace vanille
- Verrine d'ananas rôti \* 9.9**  
mouseline légère au Rhum brun

## GLACES

- Le granité aux pommes 10.5**  
sorbet pomme verte et Calvados
- Le Colonel 10.5**  
sorbet citron et vodka
- Palette de glaces et sorbets 3 boules au choix 9**  
Sorbets : framboise, citron, pomme verte, mandarine de Sicile  
Glaces : vanille, café, chocolat, pistache, caramel salé



Nos prix sont nets, service compris.



4, RUE PETIT / 75019 PARIS / TÉL. 01 42 02 46 71  
WWW.LAUMIERE.COM



Scan me and get our menus in your language