























RESTAURANT TRADITIONNEL

44, rue Vieille du Temple - 75004 Paris
Réservations 01 48 87 12 01












Entrées

- Croustilles d'escargots (x6) en persillade 11€
Croustillant de chèvre au miel et tomates séchées   8€
Foie gras de canard mi-cuit en chemise de spéculoos  17€
Terrine de chasse  10€
Brie à la truffe noire 12€
Gravlax de saumon  12€
Pimientos del piquillo au chèvre frais pignons torréfiés   11€
Pain perdu de foie gras et magret de canard poêlés  19€

Plats

- Filet de bœuf façon tournedos sauce du Chef  35€
Entrecôte épaisse avec son os à moelle, frites et salade  28€
Assiette végétarienne    18€
Ris et rognons de veau à la crème de morilles  29€
Noix de saint jacques rôtie en coquille crème de citron  28€
Cuisse de lapin farcie aux pleurotes et foie gras au lard  24€
Bar entier farci à la manière du chef  25€
Tartare de bœuf coupé au couteau frites fraîches  18€
Magret de canard "IGP" sauce miel poire pochée  24€
Saute de sanglier sauce au vin rouge  21€

Desserts

- Trio de fromages affinés  10€
Trio de sorbet et glace artisanal   9€
Mi-cuit au chocolat, caramel beurre salé et glace vanille   11€
Mousse au chocolat aux fèves de cacao de Tanzanie   9€
Pain perdu, glace caramel à la fleur de sel de Camargue   11€
Tarte aux pommes caramélisées crème fouëtée   9€

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.