






















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  16€
Pimientos de piquillos au chèvre frais pignons torréfiés   10€
Pain perdu de foie gras et magret de canard  18€
Velouté de légumes anciens chip's de lard fumé   8€
Cassolette de champignons à la crème  12€

Plats

- Tartare de bœuf coupé au couteau frites fraîches  18€
Tataki de thon germon aux deux sésames  23€
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€
Cuisse de lapin farcie aux pleurotes et foie gras au lard 24€
noix de saint jacques rôtie en coquille sauce crustacés  28€
Sauté de biche façon bourguignon  18€

Desserts

- Trio de fromages affinés  9€
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 fouétée   9€

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.