



Scan me and get
allergen information and
our menus
in your language !

ACTE III



WIFI :
ActeIII Wifi

MOT DE PASSE :
RestaurantActe3

Le Chef Stéphane Hemery vous propose
une cuisine maison, de saison, inspirée par la Méditerranée.
ACTE III est une table guidée par trois valeurs : partage, générosité et authenticité.
Chaque assiette est pensée comme un moment à vivre ensemble,
autour de produits de saison choisis avec soin et travaillés
dans le respect des terroirs. Notre ambition est de créer un lieu
convivial, où le goût devient un langage commun.

NOS MENUS

MENU DÉJEUNER

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25€

(Valable uniquement le midi du Lundi au Vendredi)

Au choix dans la carte parmi les plats mentionnés "Menu"

ACTE III

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 30€

Au choix dans la carte parmi les plats mentionnés "Menu"

Entrée + Plat + Dessert 39€

Au choix dans la carte parmi les plats mentionnés "Menu"

VINS AU VERRE

| | |
|---|------|
| ■ Irancy AOP Domaine Verret | 9,5€ |
| ■ Touraine AOP Henry Marionnet "l'ère Vendange" Sans Sulfites Ajoutés | 6,5€ |
| ■ Côtes du Rhône AOP Belleruche - Domaine Chapoutier | 6€ |
| ■ Saint-Émilion Grand Cru AOP Château Fonrazade | 11€ |
| ■ Cadillac AOP Château Cousteau, moelleux | 6€ |
| ■ IGP Côtes-de-Gascogne L'esprit de Joy | 5€ |
| ■ Vouvray AOP Domaine Bourillon Dorléans, La Coulée d'Argent | 6,5€ |
| ■ Saint-Bris AOP Domaine Verret | 7€ |
| ■ Chablis AOP Vieilles Vignes | 11€ |
| ■ Côtes de Languedoc AOP Domaine de la Sapinière, Malepère | 6€ |
| ■ Côtes de Provence, AOC Domaine Pereicedes | 7€ |

COCKTAIL DU MOMENT

AVEC ALCOOL 12€ / SANS ALCOOL 10€
Nous réalisons également tous les classiques sur
demande.



CASSIS

Gin Bombay Sapphire
Sirop de cassis maison
Jus de cassis Joyce
Liqueur de vanille Giffard

SOFTS

| | |
|--|------|
| Coca-Cola 33cl | 5€ |
| Perrier 33cl | 5€ |
| Chateldon 70cl | 7,5€ |
| Evian 100cl | 6€ |
| Badoit 100cl | 6€ |
| Pale Ale sans alcool Bière sans alcool | 6€ |
| La Parisienne - Blonde Bière | 7€ |
| La Parisienne - Blanche Bière | 7€ |

COCKTAILS

Avec alcool 12€ / Sans Alcool 10€
Nous réalisons également tous les classiques sur demande.

Virgin Spritz
Nolow Bitter N°8
Sirop de sucre
Fever Tree Pamplemousse

Virgin Negroni
Nolow Botanic N°4
Nolow Amer N°3
Nolow Bitter N°8

Virgin London Mule
Nolow Botanic N°4
Sirop de sucre
Fever Tree Ginger Beer

Virgin Tonic
Nolow Botanic N°4
Sirop de cassis maison
Fever Tree Tonic

Amalfi
Vodka Romanov infusé citron
Feuilles de menthe
Sirop d'ananas rôti maison
Jus de citron
Fever Tree Ginger Beer

Cassis
Gin Bombay Sapphire
Sirop de cassis maison
Jus de cassis Joyce
Liqueur de vanille Giffard

Sevilla
Téquila Erena
Crème de pamplemousse rose Giffard
Cointreau
Jus de citron
Fever Tree Ginger Beer

Palermo
Rhum Bacardi 4 ans
Jus d'ananas Joyce
Crème de pêche Giffard
Sirop d'Orgeat
Jus de citron

Delos
Mezcal Mahani infusé au thym
Liqueur Parfait Amour Giffard
Jus de citron

Napoli
Buffalo Trace
Amaretto Disaronno
Miel
Jus de citron

LA CAFÉTERIE

Notre café provient de la Brûlerie des Gobelins, avec pour assemblage sélectionné l'Assemblage des Forêts, aux origines Éthiopie et Wallaga.

| | |
|-----------------|------|
| Espresso | 3,9€ |
| Café allongé | 3,9€ |
| Double espresso | 5,5€ |
| Latte | 6€ |
| Cappuccino | 6€ |
| Matcha Latte | 7€ |
| Thé et Infusion | 6€ |

PRÉAMBULE

| | |
|---|-----|
| Focaccia tiède à l'huile d'olive de Sicile | 4€ |
| Charcuteries Ibériques Serrano et chorizo fermier | 12€ |
| Gressins croustillants au lard de Colonnata, 5 pièces | 6€ |

SCÈNE I - LA DÉCOUVERTE

| | | |
|------|---|-----|
| MENU | Salade de légumes rôtis à la grecque, feta & herbes fraîches | 11€ |
| MENU | Farçou aux blettes, beignets provençal aux herbes | 11€ |
| MENU | Velouté de panais, espuma de gorgonzola | 12€ |
| MENU | Polpette (boulettes de viande à la napolitaine), sauce tomate, céleri frit, parmesan & foccacia | 12€ |
| MENU | Tartare de poisson du marché aux agrumes | 14€ |
| | Supions frits à la fleur de sel | 12€ |
| | Arancini dorés, cœur de tomates séchées (spécialité italienne à base de risotto au safran) | 13€ |
| | Salade de poupe tendre, fenouil croquant & olives Riviera | 16€ |

SCÈNE II - L'ESSENTIEL

| | | |
|------|---|-----|
| MENU | Chou fleur doré au four, butternut rôtie, sauce tahini | 18€ |
| MENU | Gnocchi fondants, taleggio & gorgonzola | 17€ |
| | Pâtes Rigatoni à la saucisse, sauce tomate parfumée & pecorino | 20€ |
| MENU | Fricassée de supions & chorizo ibérique, tomates cerise & pousses d'épinards | 22€ |
| MENU | Rognons de veau français à la plancha | 22€ |
| | purée de pommes de terre montée au beurre, jus de balsamique et chips de lardons | |
| MENU | Poisson du marché, déclinaison de choux rôtis, espuma infusée à la sauge | 24€ |
| | Tentacule de poulpe à la plancha, riz vénéré & tomates colorées | 26€ |
| | Faux filet de bœuf du limousin (220g) pommes mitraille & sauce chimichurri | 26€ |
| | Ris de veau croustillants, poêlée de champignons des bois & écrasé de pommes de terre Agria à l'huile d'olive | 38€ |

SCÈNE III - PLATS À PARTAGER

| | |
|---|-----|
| Faux filet de bœuf du limousin (500g), sauce chimichurri | 49€ |
| Gigot d'agneau de lait des Pyrénées (1,2kg), cuisson lente, servi fondant | 76€ |
| Dorade royale rôtie (env. 1kg), sauce vierge à la grenade | 76€ |
| Garniture au choix Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, Légumes de saison à l'huile, Pâte rigatoni au pesto, Pommes mitraille sautées | |

SCÈNE IV - SÉLECTION DE FROMAGES

| | | |
|------|-----------------------------|-----|
| MENU | Taleggio & confit de figues | 9€ |
| MENU | Tomme de brebis | 9€ |
| | Gorgonzola à la cuillère | 9€ |
| | Assortiment de fromages | 14€ |

SCÈNE V - TOUT EN DOUCEURS

| | | |
|---|--|------|
| Glaces & sorbets artisanaux Christophe Pedone (la boule) vanille, noisette du Piémont, citron de Menton, framboise, orange sanguine, pistache de Bronte | 3€ | |
| Affogato Café onctueuse glace vanille arrosé d'un espresso | 7,5€ | |
| Affogato des Pouilles glace noisette, Amaretto | 8€ | |
| MENU | Tarte au citron meringuée | 9€ |
| MENU | Crème brûlée à la vanille | 9€ |
| MENU | Sabayon tiède caramélisé aux clémentines | 9€ |
| MENU | Mousse au chocolat Valrhona Caraïbes 70% | 9€ |
| | Sorbet Bernard Blier orange sanguine, sirop vieux rhum & vanille | 9€ |
| | Café gourmand mousse chocolat, crème citron, glace noisette | 9,5€ |
| | Soufflé Marguery flambé au Grand Marnier 20 minutes de préparation | 14€ |

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Les viandes entrant dans la composition des plats de cette cartes sont nées, élevées et abattues en France et en Irlande.