



suffren

84 AVENUE DE SUFFREN - 75015 PARIS - RÉSERVATIONS AU +33 1 45 66 97 86

FRUTTI DI MARE

HUÎTRES SERVIES X6

FINES DE CLAIRES

Fines de Claires n°4 les 6	13
Fines de Claires n°3 les 6	16
Fines de Claires n°2 6 pezzi	19

NORMANDES

Creuses n°3 les 6	16
Spéciales n°3 de Veules les Roses les 6	22

QUIBERON

Grosses de Quiberon n°0 les 6	16
Plates de Belon n°3 les 6	20

GILLARDEAU

Spéciales Gillardeau n°5 les 6	19
Spéciales Gillardeau n°3 les 6	24
Spéciales Gillardeau n°2 les 6	28

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

Gamberetti grigi portion	10
Grossi gamberetti rosa 6 pezzi	20
Scampi les 6	22
Tourteau (crabe)	22
1/2 Tourteau	11
Bulots, Bigorneaux portion	11
Grosses moules crues 6 pezzi	8
Praires, Palourdes, Amandes les 6	14
Clams pièce	5
Oursin la pièce selon arrivage	6.5

Vente d'huîtres et plateaux sur place ou à emporter
Arrivage quotidien de fruits de mer,
en provenance des meilleurs lieux d'élevages

PIATTI

LE MAREYEUR 39

4 Fines de Claires n°4, 1 Langoustine, 1 Palourde, 1 Praire
Bulots, Bigorneaux, 3 Crevettes roses, Crevettes grises

LA GOGUETTE 49

5 Spéciales "Gillardeau" n°5, 5 Fines de Claires n°4,
5 Quiberon 0, 5 Normandes n°3, 2 Crevettes Roses

LE SUFFREN 84

3 Spéciales Gillardeau n°5, 3 Fines de Claires n°4,
3 Normandes n°3, 3 Langoustines, 3 Crevettes roses,
Crevettes grises, 3 Moules, 3 Palourdes, 3 Amandes,
1/2 Tourteau, Bulots, Bigorneaux

LE SUPER 94

4 Spéciales Gillardeau n°5, 6 Fines de Claires n°4
6 Normandes n°3, 3 Langoustines, 1 Tourteau
4 Moules crues, 4 Amandes, 4 Palourdes
3 Crevettes roses, Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux

LE GÉANT 129

5 Fines de Claires n°4, 5 Fines de Claires n°3
3 Fines de Claires n°2, 3 Spéciales Gillardeau n°5
5 Quiberon n°0, 6 Langoustines, 1 Tourteau
6 Crevettes roses, 6 Praires ou Palourdes, 6 Amandes
Crevettes grises, Bulots, Bigorneaux, 6 Moules crues

ENTRÉES

Oeufs durs mayonnaise salade mesclum 8
Filets de hareng marinés pommes de terre tièdes 9
Crottin de chèvre rôti sur pain de campagne salade et noix 11
Jambon de Parme pain de campagne grillé et cornichons 15
Foie gras de canard toasts et chutney de figues 25
Saumon fumé d'Ecosse toasts et crème aux fines herbes 25
Planche de charcuteries à partager pour 2, 3, 4 30
6 gros escargots de Bourgogne 12
12 gros escargots de Bourgogne 24
Soupe à l'Oignon gratinée 12
Soupe de poissons et sa rouille croustons 11

SALADES GOURMANDES

Insalata Copacabana avocat, crevettes, pamplemousse, tomates, framboises 19
Insalata Cesare romaine, filets de poulet croustillants, parmesan, croûtons, sauce César 17
Poke bowl avocat, maïs, tomate, concombre, quinoa, poulet croustillant, ananas 19
Périgourdine Foie gras de canard, magret fumé, lardons, tomate, pommes sautées 23

PLATS TRADITIONNELS DE BRASSERIE

Tartare de boeuf frites croustillantes et salade 23
Tartare de boeuf aux copeaux de parmesan frites croustillantes et salade 24
Andouillette 5A grillée à la graine de moutarde frites croustillantes 23
Foie de veau poêlé sauce balsamique gratin dauphinois 26
Confit de cuisse de canard pommes sautées 23
Magret de canard rôti au miel et épices douces pommes sautées 28
Filet de bœuf flambé au poivre et au cognac minute frites croustillantes 40

PESCI

Pavé de saumon rôti à la plancha, sauce pesto tagliatelles 27
Filet de bar rôti à la plancha, sauce vierge poêlée de courgettes aux tomates confites 27
Panier de filets de poissons vapeur panaché de légumes frais, sauce aioli 27
Poêlée de gambas flambées au Whiskey risotto crémeux 30
Sogliola alla mugnaia (350-400g) pommes vapeur et pois gourmands 42

ALLA GRIGLIA

Burger au cheddar frites croustillantes et salade 21
Bavette d'ailouy Angus sauce aux échalotes frites croustillantes et salade 23
Entrecôte grillée pommes sautées et salade, béarnaise ou poivre 30
Filetto di manzo grigliato pommes sautées et salade, béarnaise ou poivre 38
Côte de boeuf grillée (400gr.) pommes sautées forestières 39

DESSERTS

Baba au rhum crème fouettée 10
Tarte Tatin aux pommes pot de crème ou glace vanille 11
Crème brûlée à la vanille au sucre cassonade 10
Moelleux au chocolat glace vanille 10
Profiteroles au chocolat glace vanille 12
Ile flottante aux pralines roses 9
Salade de fruits frais 9
Mangue fraîche (selon arrivage) et son sorbet, coulis de framboise 15
Caffè goloso con dolcetti misti 9.5

GELATTI & SORBETTI

Glace (3 boules) vanille, chocolat, café, pistache, rhum-raisins, caramel, menthe-chocolat, fraise, 10
Sorbet (3 boules) framboise, cassis, abricot, citron, poire, pomme, mangue 10
Coupe V.d'Auge ou Colonel ou Rêve d'Alsace ou After Eight Sorbet (2 b.) et son digestif (2cl) 12
Coupe Aubrac glace café (2b.), crème de marrons, noix, sauce café, chantilly 12

CREPES

Sucre 7	Suzette 14
Nutella, confiture ou crème de marron 9	Al Grand-Marnier 12

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51, Suze 2cl	6
Martini, Porto, Muscat 5cl	6
Kir & cassis 15cl	8
Sancerre aoc & c. de cassis 15cl	10
Champagne Pommery Brut Silver 10cl	15
Lillet rosé ou blanc Tonic 6cl	12
Apérol Spritz 4cl	12
Américano préparé maison 6cl	12

WHISKIES

	4cl
J&B	10
Jameson	12
Johnnie Walker Red Label	12
Bourbon Four Roses	12
Jack Daniel's, Chivas Regal	15
Johnnie Walker Black Label	15
Glenmorangie, Knockando	16
Glenfiddich, Glenlivet	16
Aberlour	18
Oban, Lagavulin	20

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
1664 de Kronenbourg	6	12
Carlsberg	6	12
Grimbergen Blanche	6	12
Abbaye de Leffe	6	12
Chouffe Blonde	6	12
Brooklyn IPA	6	12

BOUTEILLE

Heineken 00 33cl sans alcool	6
------------------------------	---

SOFTS

Schweppes Tonic 25cl	6
Perrier 33cl	6
Orangina 25cl	6
Coca-Cola, Coca-Zero 33cl	6
Fuzetea pêche 25cl	6
7 UP 33cl	6
jus de fruits Granini (abc ou nectar) 25cl	6
fraise, multi fruits, pomme, ananas, abricot	

EAUX MINÉRALES

Vichy St-Yorre 33cl	6
Chateldon 75cl	9
Evian, Badoit 50cl	7
Evian, Badoit 100cl	9
Vittel, San Pellegrino 25cl	6
Vittel, San Pellegrino 50cl	7
Vittel, San Pellegrino 100cl	9

BOISSONS CHAUDES

Café express Bio, Café décaféiné	3
Double café Bio, Double café Bio au lait	6
Cappuccino	6.2
Thés & Infusions	5.7
Vert, Earl Grey, Darjeeling, Verveine, Camomille	



VINI ROSSI

Chinon aoc Jean Maurice Raffault	6	18.4	30
Brouilly aop Château de Corcelles	7	21.5	35
Côtes du Rhône aoc	7	21.5	35
Saint-Joseph aoc Paul Jaboulet Ainé	10	30.7	50
Pic Saint-Loup aop	8	24.5	40
Sancerre aoc Domaine Reverdy	9	27.6	45
Hautes-Côtes de Nuits Bourgogne	11	33.7	55
Médoc aoc Château Lacombe Noailles	8	24.5	40
Graves aoc 2015 chateau Jouvence	9.5	29.1	47.5
Haut-Médoc aoc 2015 Moulin de la Lagune			65



VINI BIANCHI

	15CL	46CL	75CL
Chardonnay igp Sable de Camargue Domaine Royal de Jarras BIO	6	18.4	30
Muscadet Sèvre & Maine sur lie aop Famille Lieubeau Confluent	7	21.5	35
Menetou-Salon Le Grand Cerf	7	21.5	35
Quincy aoc Domaine Mardon	9	27.6	45
Sancerre aoc Domaine Reverdy	9	27.6	45
Chablis Les Meurots	9	27.6	45
Monbazillac aop Château Beautrand	8	24.5	40
Riesling, Alsace aoc Domaine Hugel	7	21.5	35
Montagny aoc "Millebuis"	8	24.5	40
Roseblood d'Estoublon aop Coteaux d'Aix-en-Provence			45

VINI ROSATI

	15CL	46CL	75CL
Roseblood d'Estoublon igp Méditerranée	9	27.6	45
Source de Roseblood igp Méditerranée	8	24.5	40

CHAMPAGNES

	10CL	75CL
Duval Leroy rosé Brut	17	90
Ruinart Brut "Blanc de Blancs"	-	210
Pommery Brut Silver	15	110
Pommery Rosé		115



DIGESTIFS

	4CL
Rhum Diplomatico	16
Vieille Prune "Souillac"	18
Poire Williams BRANA	18
Bas Armagnac Laubade 12 ans	14
Cognac XO Delamain	20
Grand Marnier, Cointreau	10
Vodka, Rhum, Calvados, Cognac	10
Manzana, Amaretto, Limoncello, Grappa, Sambuca	10
Marie-brizard, Baileys, Get 27	10
Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Quetsche	12
Vieux Calvados vsop, Cognac vsop Rémy Martin	14
Irish Coffee au Whiskey Irlandais Jameson	14

Prezzi netti in euro, tasse e servizio inclusi. La casa non accetta assegni.
 L'abuso di alcol è pericoloso per la salute. Consumate con moderazione.