

## 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

**Cassolette de crevettes roses de l'Océan Atlantique \*** 12.6  
au beurre Nantais

**Soupe de poissons du pêcheur \*** 9  
sa rouille et ses croutons

**Os à moelle gratiné à la provençale, \*** 9.5  
salade mêlée

**Salade d'endives au noix \*** 9.5  
crème de Roquefort, copeaux de Serrano

**Salade Fraîcheur** 12.8  
aux crevettes roses de l'océan Atlantique, vinaigrette de crustacés

**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 (froid)** 9  
mayonnaise

ENVIE D'UN PLATEAU DE FRUITS DE MER ?  
N'HÉSITÉS 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

**Choucroute de poissons servie à la Plancha \*** 26  
beurre nantais

**Noix de coquilles Saint-Jacques justes rôties \*** 29  
risotto au Parmesan

**Cuisses de grenouilles poêlées à la Provençale \*** 23  
Riz Basmati

**Confit de canard du Sud-Ouest façon chasseur \*** 19.80  
sur lit de choucroute

## 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
- Nage d'agrumes au Grand-Marnier 8.8**  
sorbet mandarine de Sicile
- Déclinaison autour du citron 11.8**  
Tarte au citron recette de 1927, sorbet, marmelade, limoncello

## 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
- Coupe glacée d'Artaignan 10.5**  
glace vanille, pruneaux à l'Armagnac, chantilly



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