
























RESTAURANT TRADITIONNEL

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

















Entrées

- Croustilles d'escargots (x6) en persillade 11€
Foie gras de canard mi-cuit en chemise de spéculoos  16€
Pimientos del piquillo au chèvre frais pignons torréfiés   11€
Burratina des Pouilles à la truffe d'été   13€
Croustillant de chèvre au miel et tomates confites   8€
Panier de parmesan aux figues et œuf poché    16€
Pain perdu de foie gras et magret de canard fumé poêlé  18€

Plats

- Filet de bœuf façon tournedos sauce du Chef  35€
Assiette végétarienne    18€
Cuisse de lapin farcie aux pleurotes et foie gras au lard  24€
Tartare de bœuf coupé au couteau frites fraîches  18€
Noix d'Entrecôte avec son os à moelle, frites et salade  28€
Bar entier farci à la manière du chef  25€
Côte de veau sauce aux girolles   32€

Desserts

- Trio de fromages affinés  10€
Trio de sorbets et glaces artisanales   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€
Figues rôties au beurre et miel glace vanille bourbon    11€
crème brûlée à la vanille bourbon   9€

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.