



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€~~
Pain perdu de foie gras et magret de canard poêlés ~~18€~~
Panier de parmesan aux asperges vertes et œuf poché ~~16€~~
Burratina des Pouilles huile parfumée à la truffe 12€
Salade composée : mesclun melon magret de canard pignon ~~9€~~

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€~~
Magret de canard "IGP" sauce miel poire pochée ~~24€~~
Noix d'Entrecôte avec son os à moelle, frites et salade ~~28€~~
Bar entier farci à la manière du chef ~~25€~~
Carré d'agneau en croûte d'épices ~~28€~~
filet de dorade aux fraises ~~23€~~

Desserts

- Trio de fromages affinés ~~10€~~
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€~~
brie à la truffe Délice de Favières Ferme des 30 arpents 12€
Tarte aux pommes caramélisées crème fouëtée ~~9€~~

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.