



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€  
Croustillant de chèvre au miel et tomates confites 8€  
Panier de parmesan aux châtaignes et œuf poché 16€  
Pain perdu de foie gras et magret de canard fumé poêlé 18€  
fromage fermier à la truffe noire du périgord 14€  
en direct de la ferme des 30 arpents propriété du baron Benjamin de Rothschild

## 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€  
Magret de canard du Quercy au miel et cumin poire pochée 24€  
Médailon de faisan farci champignons et foie gras 28€  
Bar entier farci à la manière du chef 25€

## Desserts

- Trio de fromages affinés AOP 10€  
Camembert au lait cru, Chèvre nature ou cendré, Roquefort, Reblochon, comté  
Trio de sorbets et glaces artisanales Antolin Délices 9€  
Framboise, Fruit passion, Poire, Citron, Mangue, Pêche de vigne, Caramel, Yaourt, Vanille  
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 fouëtée 9€  
crème brûlée à la vanille bourbon 9€

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.