



suffren

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

FRUITS DE MER

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 les 6	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

Crevettes grises portion	10
Grosses crevettes roses les 6	20
Langoustines les 6	22
Tourteau (crabe)	22
1/2 Tourteau	11
Bulots, Bigorneaux portion	11
Grosses moules crues les 6	8
Praires, Palourdes, Amandes les 6	14
Clam 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

PLATEAUX

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

Copacabana avocat, crevettes, pamplemousse, tomates, framboises	19
César 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

POISSONS

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
Sole meunière (350-400g) pommes vapeur et pois gourmands	42

GRILLADES

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
Filet de bœuf grillé 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
Café Gourmand servi avec ses douceurs	9.5

GLACES & SORBETS

Glace (3 boules) vanille, chocolat, café, pistache, rhum-raisons, 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

CRÊPES

Sucre	7	Suzette	14
Nutella, confiture ou crème de marron	9	Flambées au 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	



VINS ROUGES

	15CL	46CL	75CL
Chinon aop Jean Maurice Raffault	6	18.4	30
Brouilly aop Château de Corcelles	7	21.5	35
Côtes du Rhône aop Réserve, Famille Perrin	7	21.5	35
Saint-Joseph aop Maison Brotte	10	30.7	50
Pic Saint-Loup aop Domaine des Rocs	8	24.5	40
Sancerre aop Domaine Reverdy	9	27.6	45
Hautes-Côtes de Nuits aop Domaine Pansiot	11	33.7	55
Médoc aop Château Lacombe Noaillac	8	24.5	40
Bordeaux aop Mouton Cadet Héritage, Philippe de Rothschild	9.5	29.1	47.5
Syravissante igp Rhône Louis Chèze			47
Montagne Saint-Émilion aop Vieux Château Saint-André			52
Margaux aop Marquis de Mons	10,3	42	59
Pomerol aop Duo du château La Conseillante 2017			175

VINS BLANCS

	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 aop Le Grand Cerf	7	21.5	35
Sancerre aop Domaine Reverdy	9	27.6	45
Chablis aop Les Meurots	9	27.6	45
Monbazillac aop Château Beautrand	8	24.5	40
Riesling, Alsace aop Domaine Hugel	7	21.5	35
Montagny aop "Millebuis"	8	24.5	40
Roseblood d'Estoublon aop Coteaux d'Aix-en-Provence			45
Condrieu aop Maison Brotte			87
Meursault aop Les Clous, domaine Prunier-Damy			135

VINS ROSÉS

	15CL	46CL	75CL
Roseblood d'Estoublon igp Méditerranée	9	27.6	45
Source de Roseblood igp Méditerranée	8	24.5	40
Estoublon Cuvée 1489 aop Baux de Provence			85

CHAMPAGNES

		10CL	75CL
Ruinart Brut "Blanc de Blancs"			195
Pommery Brut Silver		15	110
Pommery Rosé			115
Vranken Diamant bleu, Blanc de blancs			145
Vranken Zero dosage millésimé 2012			175
Pol Roger			130



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

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte plus les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.