

BRASSERIE GASTRONOMIQUE  
PETIT-DÉJEUNER, BRUNCH, DÉJEUNER, APÉRITIF, DÎNER...  
À DEUX PAS DES THÉÂTRES, AU CŒUR DE PARIS.6, RUE ÉDOUARD VII • 75009 PARIS  
01 42 94 86 03LA CARTE  
DU RESTAURANTENTRÉES  
SALADES  
PÂTES  
POISSONS  
VIANDES  
CLUB SANDWICHS  
FROMAGES  
DESSERTSLA CARTE  
DES VINS & DES CHAMPAGNESLA CARTE  
DU BAR

## ENTRÉES

**HŪÎTRES • LES PERLES DE L'IMPÉRATRICE • DU CAP FERRET (SHOT DE GIN MARIN 22 4CL + 5€) (PAR 6) 17,5€ / (PAR 9) 26,5€ / (PAR 12) 35€**

Les délicieuses Perles de l'Impératrice n°3 du Cap Ferret de l'ami Joël DUPUCH

**CREVETTES BIO DE MADAGASCAR 19,5€**

6 crevettes bio de Madagascar, mayonnaises variées selon l'humeur des Chefs

**SAUMON WESTER ROSS FAÇON GRAVLAX (SHOT DE GIN MARIN 22 4CL + 5€) 23,5€**

Saumon Wester Ross, saumon d'élevage au naturel (sans antibiotique, activateurs de croissance et OGM), crème au raifort, gel au yuzu

**SALADE DE TOMATES DE PLEIN CHAMP, BURRATINA & PESTO MAISON 18,5€**

Salade de tomates de plein champ, burrata, pesto maison, copeaux de parmesan, huile de basilic, olives taggiasche

**CEVICHE DE MERLAN DE LIGNE 18,5€**

Ceviche de merlan de ligne, ananas rôti, concombre, framboises, sauce ceviche à l'ananas

**ESCARGOTS SAUVAGES DE BOURGOGNE (PAR 6) 15,5€ / (PAR 12) 30€**

Véritables escargots de La Maison de l'Escargot

**CAVIAR BAERI D'AQUITAINE (LES 30GRS) (SHOT DE GIN MARIN 22 4CL + 5€) 69€**

Caviar Baeri d'Aquitaine, de la belle maison Bellort, toasts, crème au Raifort, gel au yuzu, et beurre AOP au sel marin

## SALADES

**SALADE VITALITÉ 26,5€**

Mescun de jeunes pousses, thon mi-cuit, saumon gravlax, concombre, courgette, pastèque, tomates, fraises, radis, champignons de Paris, sucrose, algues

**SALADE ESTIVALE 26,5€**

Roquette, cecina de bœuf affinée 24 mois, burrata, tomates anciennes, noisettes torréfiées, olives taggiasche

**SALADE CROUSTILLANTE AU POULET 25,5€**

Volaille fondante crispy, carottes râpées, chou émincé, vinaigrette façon tigre qui pleure

## PÂTES

**SALADE DE PÂTES AU SAUMON GRAVLAX & CREVETTES BIO DE MADAGASCAR 29,5€**

Fusilli al dente, saumon gravlax, burrata, crevettes bio de Madagascar, tomates cerises, concombre, vinaigrette aux fruits de la passion

## POISSONS

**THON MI-CUIT & PURÉE DE CAROTTES AU POIVRE LONG DU NÉPAL 36,5€**

Thon mi-cuit, abricot rôti, purée de carottes au poivre long du Népal, sauce coco-abricot

**GARNITURES**

Pommes frites maison, Purée de pommes de terre, Salade de jeunes pousses, Légumes du soleil rôtis au four

**CEVICHE DE MERLAN DE LIGNE 36,5€**

Ceviche de merlan de ligne, ananas rôti, concombre, framboises, sauce ceviche à l'ananas

## VIANDES

**VITELLO TONNATO 33,5€**

Filet de veau cuit à basse température, tomates cerises, concombre, sauce vitello tonnato

**TARTARE DE BŒUF 32,5€**

Véritable tartare de bœuf coupé au couteau dans le cœur de rumsteak, cornichons, câpres, échalotes, persil, sauce anglaise, ketchup, moutarde, Tabasco

**TATAKI D'ONGLET DE BŒUF ANGUS 36,5€**

Onglet de bœuf Angus mariné, snacké et émincé, sauce tataki au soja, vermouth blanc, miel, citron vert, coriandre, sésame

**MAGRET DE CANARD AUX ÉPICES APICIUS 33,5€**

Magret de canard des Landes, jus de canard aux épices Apicius, pommes dauphine aux noisettes

**BURGER SIGNATURE 29,5€**

Chapeau de vieux parmesan en cheveux d'ange, viande de bœuf française hachée, compotée de tomates et oignons confits, bacon, bun's de notre boulanger

**GARNITURES**

Pommes frites maison, Purée de pommes de terre, Salade de jeunes pousses, Légumes du soleil rôtis au four

## CLUB SANDWICHS

**CLUB SANDWICH À L'ITALIENNE 29,5€**

Pain de mie broché, pesto maison, tomates de plein champ, guanciale, roquette, filet de veau juste snacké

**GARNITURES**

Pommes frites maison, Purée de pommes de terre, Salade de jeunes pousses, Légumes du soleil rôtis au four

## FROMAGES

**FROMAGES AFFINÉS DU MOMENT 14,5 €**

Assortiment de fromages, mescun de jeunes pousses, beurre AOP au sel marin

## DESSERTS

**CAFÉ GOURMAND (+2€) 14,8€**

Assortiment de douceurs, thé ou café (CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS, CAPPUCINO, CHOCOLAT CHAUD : +2,5€)

**FONDANT FRAMBOISE-PISTACHE 14,8€**

Financier à la pistache, confit de framboises, framboises fraîches, siphon de fromage blanc

**GLACES ET SORBETS MAISON (3 PIÈCES) 14,5€**Service trois pièces (3 boules) : Glaces : vanille  
Sorbetes : framboise, mangue, citron (1 boule = 5€, 2 boules = 10€)**CRÈME BRÛLÉE DU MON PARIS ! 14,8€**

Crème brûlée à la vanille, chantilly à la vanille, granola fait maison

**ASSIETTE DE FRUITS ROUGES & SIROP DE JASMIN 14,8€**

Fraises, framboises, groseilles, myrtilles, mûres, sirop au jasmin, sorbet à la framboise