

À PARTAGER

GUACAMOLE, pain grillé	16
CALAMARS FRITS sauce creamy spicy	18
PETITES SARDINES beurre demi-sel et pain grillé	19
LE PARISIEN CROQUE-MONSIEUR au beurre de truffe	22
TARAMA à la truffe	22

HORS D'ŒUVRES

L'ŒUF MAYONNAISE classique	9	MELON, jambon de Parme	20
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	12	TARTARE DE THON, avocat	22
GASPACHO DE TOMATE, chèvre frais et croûtons	16	SAUMON GRAVLAX MAISON, crème double et blinis	24
SALADE DE HARICOTS VERTS, extras-fin, 18	18	FOIE GRAS DE CANARD, chutney de figues	24
champignons, amandes grillées et framboises		CAVIAR D'AQUITAINE 30g -	98
6 FINES DE CLAIRE n°3	19	Maison Kaviari, crème double, blinis et citron	
GROS ESCARGOTS XXL	20		

SEMAINIER

LUNDI

BAVETTE À L'ÉCHALOTE
frites
27

MARDI

CONFIT DE CANARD
pommes de terre sautées
26

MERCREDI

SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES
ET TOMATES CONFITES
riz
26

JEUDI

CARPACCIO DE BŒUF
roquette et parmesan, frites
24

VENDREDI

MOULES MARINIÈRE
frites
22

SAMEDI

POULET RÔTI FAÇON
GRAND-MÈRE
26

DIMANCHE

BRUNCH BUFFET
35 / 55

SALADES

BURRATA DES POUILLES, tomates cerises basilic	19
SALADE CÉSAR, croûtons, anchois, salade, poulet snacké, sauce César	24
SALADE NIÇOISE, thon, haricots verts, sucrine	24
SALADE DE POULPE, pommes de terre, haricots verts, tomates cerises, olives taggiasch	26

VIANDES

TARTARE DE BŒUF bistrot	27
CHEESEBURGER, frites maison	27
COQUILLETES JAMBON, COMTÉ & TRUFFE, pour les grands	28
ESCALOPE DE VEAU, à la milanaise, rigatoni tomate spicy	30
VOLAILE JAUNE, sauce morilles	32
FILET DE BŒUF, sauce poivre	36
BELLE CÔTE DE BŒUF DE RACE (1,2 kg), frites maison, salade verte, sauce au poivre ou béarnaise	95

TRADITION

SAUCISSE AU COUTEAU, purée de pommes de terre maison	20
TARTE FINE AUX TOMATES CONFITES, mozzarella et roquette	23
CÔTE DE VEAU, sauce morilles	44

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON, miso, citron vert	29
SASHIMI DE SAUMON, avocat, roquette	32
FILET DE BAR, amandes, tétragone et condiments, huile de curry et piquillos	32
PAVÉ DE THON SNACKÉ, sauce vierge relevée à la coriandre et au gingembre	36
BELLE SOLE MEUNIÈRE, selon arrivage	62

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX 8

purée, frites, haricots verts, riz parfumé, cœur de laitue, wok de légumes

FROMAGES & DESSERTS

MINI CAMEMBERT, crème d'Isigny	15
CRÈME BRULÉE VANILLE	11
CAFÉ GOURMAND	12
CRUMBLE FRUITS ROUGES, glace vanille	12
ABRICOTS RÔTIS, glace amande	14
SALADE DE FRUITS DE SAISON	14
FRAISES FRAMBOISES CHANTILLY	16
MI-CUIT CHOCOLAT glace caramel beurre salé	16
PROFITEROLES, chocolat chaud et glace vanille	16

À LA LOUCHE

pour 3/4 personnes

BELLE ÎLE FLOTTANTE	20
MOUSSE AU CHOCOLAT	29

GLACES ET SORBETS

2 BOULES : 10 // 3 BOULES : 15

Chocolat noir, vanille, caramel beurre salé, café fraise, pistache, rhum raisin, mangue, amande

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS 12

Glace chocolat ou café, chantilly, sauce chocolat ou crème café

CAFÉTERIE

CAFÉ EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ	4
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME	7.5
CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD	7.5
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	7.5
THÉS PARNEY'S :	6.5
Earl grey, Vert à la menthe, Vert nature, Ceylan, Citron, Fruits rouges, Vert jasmin	
INFUSIONS PARNEY'S :	6.5
Verveine, Tilleuil, Camomille	

Eaux Minérales

EVIAN OU BADOIT 50CL	7
EVIAN OU BADOIT 100CL	10

VINS AU VERRE SÉLECTION

LES CHAMPAGNES	14cl 25cl
Champagne EPC Blanc de Noirs Brut	18 34
Louis Roederer Brut Cuvée Collection 243	22 42
Louis Roederer Rosé	24 46

ROSÉS

Domaine du Petit Chaumont, Le Gris de Nathalie	6.5 11
Sable de Camargue, AOP, Bio	
Minuty Côté Presqu'île, Côtes de Provence AOP	8 15

BLANCS

Domaine Merlet, La Guerre des bouchons	6.5 11
Domaine de Bel-Air, Le Loup Blanc, Chinon AOP Bio	7.5 13
Millebuis, Bourgogne Côte Chalonnaise AOP	8 15
Domaine d'Elise, Chablis AOP	11 20
Domaine Reverdy, Sancerre AOP	12 22

ROUGES

Château L'Hospital, La Commanderie, Côtes de Bourg AOP, Bio	6.5 11
Château de Vaugaudry, Chinon AOP	7 13
Château Simian, La Combe des Avaux	8 15
Domaine Mucyn, Les Entrecœurs, Crozes-Hermitage AOP, Bio	13 24
Domaine Billard Père & Fils, Hautes-Côtes de Nuits AOP	15 28

BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA, ZERO, PERRIER 33cl	7
ORANGINA 25cl	7
LA FRENCH SVP : Tonic bio, ginger beer bio 25cl	7
REDBULL 25cl	8
FUZETEA PÊCHE INTENSE 25cl	7
SRITE 25cl	7
JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS :	9
orange, citron, pamplemousse	
PUR JUS MAISON LE COQ TOQUE BIO 25cl :	7.5
Orange blonde de Sicile, pomme pulpée, ananas pain de sucre, tomate romarin	
NECTARS MAISON LE COQ TOQUE BIO 25cl : Abricot du Roussillon, poire williams	7.5
SIROPS : menthe, grenadine, fraise, citron	1

LES BIÈRES

A LA PRESSION	25cl 50cl
DEMORY PARIS IPA 5.5%	6 11
1664 5.5%	6 11
COLOMBA BLANCHE 5%	6 11
AUBRAC BLONDE 5.8%	6 11
A LA BOUTEILLE	
PARISIENNE BLANCHE BIO 33cl 5.5%	8.5
PARISIENNE BLONDE BIO 33cl 5.5%	8.5

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RICHARD PARIS HOTEL & RESTAURANTS

Hôtel Montaigne - Le Petit Montaigne - Chez Francis - Marius et Janette - Asia Kitchen - Janette Bar de la Mer - Casa Luca - Cantina Di Luca - Little Nonna - Brasserie Victor Hugo - Le Saint Augustin