

VIN BLANC DU MOIS

CLOS DE L'ÉLU
2009
sauvignon, Val de Loire
LE VERRE: 4,10 LA BTE: 20,00

Carte du Déjeuner

Cette semaine Henrik Andersson et son équipe vous proposent:

VIN ROUGE DU MOIS

SYRAH
2008
vin de Pays d'Ardeche
LE VERRE: 4,10 LA BTE: 20,00

SUGGESTION DU JOUR

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 17,50
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 21,00

À CHOISIR PARMIS LES ENTRÉES, PLATS ET DESSERTS PRÉCÉDÉS D'UN •
CHOOSE AMONG THE STARTERS AND MAIN COURSES PRECEDED WITH A •

Notre viande bovine provient en direct de la coopérative Axuria (Race Blonde d'Aquitaine née et élevée au Pays Basque)

entrées

- GINGER TWIST jus de gingembre, carotte et coriandre 6,00
- - ENTRÉE DE LA SEMAINE 8,60
FINES TRANCHES DE BOEUF MARINÉ 11,50
thin slices of marinated beef
- ASSIETTE DE CHARCUTERIE ESPAGNOLE jambon Serrano, chorizo, lomo 12,00
- SOUPE FRAICHE DE PETITS POIS ET LÉGUMES VERTS quenelle de cottage cheese 9,00
fresh soup of sweet peas and green vegetables, dash of cottage cheese
- HARENGS «MATJES» ET CONCOMBRE À LA CRÈME harengs marinés au xérès et concombre crémé sur un pain aux épices 9,00
herrings marinated in xérès and served on a spiced bread with creamed cucumber
- SALADE POPEYE pousses d'épinards, champignons de Paris, bacon, sauce crémée au persil 8,50
spinach, mushrooms and bacon salad, creamy parsley dressing
- GRANDE SALADE VERTE 7,00

les plats

- POISSON DU JOUR 14,00
1/2 HOMARD BRETON CUIT À LA PLANCHA *servi avec salade de p de terre ou salade verte* 26,00
grilled half lobster served with a potato or green salad
- PIÈCE DE BOEUF TRANCHÉE échalotes confites, salade verte ou pommes de terre sautées 22,50
sliced beef with shallots, served with a green salad or sautéed potatoes
- - VITELLO TONNATTO sauce au thon blanc, capres, pommes de terre sautées au romarin 14,00
slices of veal with a cold tuna sauce with capers, served with sauté potatoes and rosemary
- SALADE DE BONITE JUSTE SAISIE romaine, haricots verts, p de terre, tomates et olives noire, coriandre vinaigrette au citron 12,50
salad of seared atlantic bonito with string beans, potatoes, tomatoes, black olives, coriander, lemon dressing

les vegetariens

- - RAGOUT DE TOMATES, FÈVES ET CHAMPIGNONS (erenghi et portobello) sauce vin blanc et échalotes 12,50
tomato, mushrooms and shell beans stew with a white wine and shallots sauce
- RISOTTO AUX GIROLLES, ABRICOT ET VERVEINE 17,00
wild mushrooms risotto with apricot and verbena

fromages et desserts

- ASSIETTE DE 3 FROMAGES affinés par Alleosse (3 kind of cheese, ask for our selection of the week) 9,00
- TERRINE AU CHOCOLAT glace au mascarpone (chocolate fudge terrine with a mascarpone icecream) 7,50
- TARTE AUX POMMES TOSCA servie tiède avec une glace à la vanille maison (warm apple pie with vanilla ice cream) 7,50
- AMANDIER AUX ABRICOTS crème battue vanillée, framboises, coulis d'abricot (apricot and almond cake) 7,50
- FRAISES MARINÉES AUX ÉPICES ET GRANITÉ AU RHUM (strawberries marinated in spices with a rhum sherbet) 7,50
- - SOUPE FRAICHE DE MELON ET ÉCLAIR AU ROMARIN (cantaloup cold soup with a rosemary cream cake) 7,50
- CAFFÈ AFFOGATO café expresso et glace à la vanille 5,50



DATE:
COUVERTS:

TOTAL HT:

TVA 5,5%:

TVA 19,60%:

TOTAL TTC:

SARL LE FUMOIR
6 RUE DE L'AMIRAL DE COLIGNY
75001 PARIS
TEL: 0142920024
SIRET: 41157414800010
APE: 553A



DATE:
COUVERTS:

TOTAL HT:

TVA 5,5%:

TVA 19,60%:

TOTAL TTC:

SARL LE FUMOIR
6 RUE DE L'AMIRAL DE COLIGNY
75001 PARIS
TEL: 0142920024
SIRET: 41157414800010
APE: 553A