

VIN BLANC DU MOIS

CHATEAU MILLE HOMMES  
Entre deux mers - 2009  
Bordeaux  
LE VERRE: 3,90 LA BTE: 18,00

VIN ROUGE DU MOIS

GAYDA  
Grenache-Pays d'Oc - 2007  
LE VERRE: 3,90 LA BTE: 18,00

# Carte du Déjeuner

Cette semaine Henrik Andersson et son équipe vous proposent:

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
- TERRINE DE LÉGUMES ET COTTAGE CHEESE 9,50  
*vegetable and cottage cheese paté*
- FILETS DE SARDINE, PURÉE DE POIS CHICHE ET CITRON CONFIT gelée de roquette et tomates séchées 9,80  
*sardines, hummous, preserved lemon, aragula aspic and dry tomato*
- VELOUTÉ DE LENTILLES VERTES ET HUILE DE TRUFFE 9,00  
*creamy soup of green lentils and truffle oil*
- 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 salade, creamy parsley dressing*
- GRANDE SALADE VERTE 7,00

## les plats

- POISSON DU JOUR 14,00
- RISOTTO ET NOIX DE SAINT JACQUES POÉLÉES corail d'oursin, estragon 23,00  
*risotto with pan fried scallops, sea urchin, sweet peas and tarragon*
- PIÈCE DE BOEUF TRANCHÉE échalotes confites, salade verte ou gateau de pommes de terre 22,00  
*sliced beef with shallots, served with a green salad or a potato cake*
- - SOURIS D'AGNEAU salsifis, épinards et oignons grelot sautés, jus tranché à l'ail rôti 14,00  
*leg of lamb, salsify, spinach and spring onions, roasted garlic and stock*
- SALADE DE POULET FERMIER endives, pommes et noix, sauce à la fourme d'Ambert 12,50  
*chicken, chicory, apple and walnut salad with a blue cheese dressing*

## les vegetariens

- - POT AU FEU DE LÉGUMES carottes, panais, topinambour, navet, huile de truffe 12,50  
*root vegetables stew with truffle oil*
- LASAGNE AUX LÉGUMES ET À LA RICOTTA 17,00  
*ricotta and vegetable lasagna*

## fromages et desserts

- ASSIETTE DE TROIS 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) 7,00
- TARTE AUX POMMES TOSCA servie tiède avec une glace à la vanille maison (warm apple pie with vanilla ice cream) 7,00
- TARTE AU CHOCOLAT ET À LA RICOTTA marmelade d'orange et fenouil (ricotta and chocolate pie) 7,00
- POIRE PÔCHÉE, SAUCE AU CHOCOLAT glace au beurre salé (poached pear, chocolate sauce and a lightly salted butter icecream) 7,00
- - CHEESECAKE au cottage cheese servi avec coulis de griotte 7,00
- 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