

LES CHAMPIGNONS, TRUFFES, FROMAGES, FEUILLES...

	TARTELETTE AUX CHAMPIGNONS ET CÈPES. CRÈME DE TRUFFE MUSHROOM TART. PORCINI. TRUFFLE CREAM	V 19,00 €	
	SOUPE D'OIGNON BIO. CROÛTONS. FROMAGE ORGANIC ONION SOUP. TOASTED BREAD. CHEESE	V 15,00 €	
	ARTICHAUTS GRATINÉS AU GORGONZOLA. CITRON BRÛLÉ. ROQUETTE GORGONZOLA GRATIN ARTICHOKE. BURNT LEMON. ARUGULA (ROCKET)	V 18,00 €	
	BURRATA CRÉMEUSE. LÉGUMES RÔTIS D'AUTOMNE. PESTO NOISETTES CREAMY BURRATA. ROASTED AUTUMN VEGETABLES. HAZELNUT PESTO	V 16,00 €	22,00 €
	GNOCCHIS. CRÈME D'AIL NOIR. CHAMPIGNONS BRUNS. PARMESAN GNOCCHI. BLACK GARLIC CREAM. BROWN MUSHROOMS. PARMESAN	V 20,00 €	26,00 €
	PÂTES PENNE AUX TOMATES. OLIVES TAGGIASCHE. FEUILLE DE CÉLERI PENNE PASTA WITH TOMATOES. TAGGIASCHE OLIVES. CELERY LEAF	V 17,00 €	23,00 €
	RISOTTO DE PÂTES COQUILLETTE À LA CRÈME DE TRUFFE BLANCHE COQUILLETTE RISOTTO PASTA WITH WHITE TRUFFLE CREAM	V 19,00 €	25,00 €
	PÂTES ORECHIETTE AU GORGONZOLA. RADICCIO. VINAIGRETTE RAIFORT-SIROP D'ÉRABLE ORECCHIETTE PASTA WITH GORGONZOLA CREAM. RADICCHIO. HORSE RADISH-MAPLE SYRUP VINAIGRETTE	V 18,00 €	24,00 €
	GREEN STEW. LÉGUMES. LAIT COCO CITRONNELLE. SHOYU. RIZ NOIR. CACAHUÈTE (VEGAN) VEGAN STEW WITH VEGETABLES. COCONUT MILK WITH LEMONGRASS. SOY SAUCE. BLACK RICE. CHILI PEANUTS	V 19,00 €	25,00 €
	SALAD-BOWL. GALETTE VITALITÉ. LÉGUMES CROQUANTS. SALADE VEGETABLES SALAD. VEGETABLES AND CEREAL PANCAKE. CRISP VEGETABLES AND SALAD	V 18,00 €	24,00 €

...LES OEUFS, VIANDES, POISSONS...

	FOCACCIA AVOCAT. OEUF POCHÉ. MOZZARELLA DI BUFFALA. GUANCIALE* AVOCADO TOAST. POACHED EGG. MOZZARELLA DI BUFALA. GUANCIALE ITALIAN BACON	16,00 €	22,00 €
	BOUILLON MINESTRA MARITATA. OEUF. ORZO. BOULETTES*. PARMESAN MINESTRA MARITATA SOUP. BROTH. EGG. ORZO PASTA. MEATBALLS. PARMESAN	18,00 €	24,00 €
	SALADE CÉSAR DE POULET* PANÉ À LA MILANAISE. ARTICHAUTS. PARMESAN MILANESE-STYLE FRIED CHICKEN CAESAR SALAD. ARTICHOKE. PARMESAN	19,00 €	25,00 €
	SALADE TAGLIATA DE BOEUF*. ÉCHALOTE. ROQUETTE. NOISETTE. CHAMPIGNON. PESTO. PARMESAN RAW BEEF TAGLIATA SALAD. SHALLOT. ARUGULA (ROCKET). HAZELNUT. MUSHROOM. PESTO. PARMESAN	19,00 €	25,00 €
	CEVICHE DE DORADE. AVOCAT. PURÉE DE PATATE DOUCE AU CHEDDAR RAW SEA BREAM (WHITE FISH) CEVICHE. SWEET POTATO PURÉE WITH CHEDDAR	20,00 €	26,00 €
	PÂTES CONCHIGLIONI AUX GAMBAS. JUS DE BOUILLABAISSE. FENOUIL RÔTI. OLIVES. CITRON CONCHIGLIONI PASTA WITH PRAWNS. FISH BROTH. ROASTED FENNEL. OLIVES. LEMON	20,00 €	26,00 €
	PÂTES BUCATINI CARBONARA. OEUF-PECORINO-POIVRE-GUANCIALE*. PICKLES BUCATINI CARBONARA PASTA. EGG. PECORINO. PEPPER. GUANCIALE ITALIAN BACON. PICKLES	17,00 €	23,00 €

...PANINO DI PATATE BURGER ET FRITES DE HASH BROWN

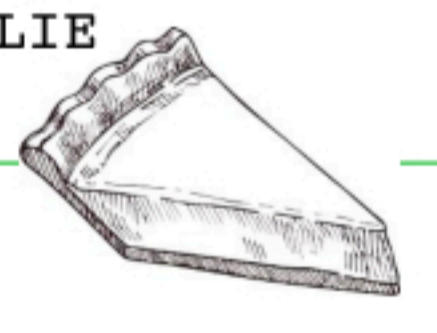
	BOEUF* PASTRAMI. CHEDDAR & SCAMORZA. SAUCE BBQ. COLESLAW CHOU BETTERAVE. PICKLES BEEF PASTRAMI BURGER. CHEDDAR & SCAMORZA. BBQ SAUCE. BEETROOT COLESLAW. PICKLES. FRENCH FRIES		26,00 €
	LÉGUMES GRILLÉS. CRÈME D'ARTICHAUT. STRACCIATELLA FUMÉE. ROQUETTE GRILLED VEGETABLE BURGER. ARTICHOKE CREAM. SMOKED STRACCIATELLA. ARUGULA (ROCKET). FRENCH FRIES		25,00 €
	POULET* PANÉ MILANAISE. SAUCE MARINARA. MOZZARELLA. ROQUETTE MILANESE-STYLE FRIED CHICKEN BURGER. MARINARA SAUCE. MOZZARELLA. ARUGULA (ROCKET). FRENCH FRIES		26,00 €
	RÔSTI DE FROMAGE ET POMME DE TERRE. OEUF FRIT. GUANCIALE* GRILLÉE POTATO AND CHEESE RÔSTI BURGER. FRIED EGG. GRILLED GUANCIALE ITALIAN BACON		26,00 €

*BOEUF ORIGINE UE

*BOEUF FUMÉ HALAL ORIGINE UE

*POULET HALAL ORIGINE FRANCE

*GUANCIALE JOUE DE PORC SÉCHÉE ORIGINE ITALIE



DESSERTS ET GLACES

	CAFÉ AFFOGATO. GLACE VANILLE NOYÉE DANS UN ESPRESSO	9,00 €	CHEESECAKE ORIGINAL CITRONNÉ	12,00 €
	MERINGUE GLACÉE COMME UNE BELLE HELENE	11,00 €	RIZ AU LAIT VANILLÉ	11,00 €
	BROOKIE FONDANT CHOCOLAT NOIR	10,00 €	MINISTRONE DE FRUITS AU THÉ	10,00 €
	MOUSSE AU CHOCOLAT, CRUMBLE DE CHOCOLAT	10,00 €	TIRAMISU	10,00 €
	ASSORTIMENT DE DESSERT (CAFÉ HORS OFFRE VERTE)	12,00 €	PIZZA STICKS & NOCCIOLATA	14,00 €
	GLACE GROM (POT 120ML): VANILLE / CHOCOLAT / NOISETTE / PISTACHE / MANGUE / FRAISE / CITRON	6,90 €		

OFFRE VERTE (par personne) : 2 PORTIONS SALÉES V + 1 DESSERT 38,00 €

COCKTAILS

LE SPRITZ	15,00 €/20 CL	BELLINI CITRON	15,00 €/12,5CL
Prosecco. Apérol. Tonic		Jus de citron jaune. Limoncello. Prosecco	
LE GINTOCELLO	15,00 €/20 CL	MOJITO MENTHE ROQUETTE	15,00 €/ 20 CL
Gin. Gingembre. Citron jaune. Tonic		Menthe. Roquette. Lime. Rhum	

BIÈRES PRESSION ET BOUTEILLES

MORETTI	DEMI 6,50 €/ 25 CL	PINTE	9,90 €/ 50 CL
---------	--------------------	-------	---------------

CHAMPAGNE & VINS PÉTILLANTS

CHAMPAGNE DRAPPIER BRUT NATURE	79,90 €/ 75 CL		16,00 €/12,5 CL
LAMBRUSCO REGGIANO AMABILE DOP	39,00 €/ 75 CL		12,00 €/12,5 CL

VIN ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE 2023 AOP BIO	35,00 €/ 75 CL		9,00 €/12,5 CL
--------------------------------	----------------	--	----------------

VIN BLANC

SAUVIGNON « SILEX » 2022 AOC	35,00 €/ 75 CL		9,00 €/12,5 CL
------------------------------	----------------	--	----------------

VIN ROUGE

PINOT NOIR 2021 VDF	35,00 €/ 75 CL		9,00 €/12,5 CL
NERO D'AVOLA BRANCIFORTI 2020 IGT	39,00 €/ 75 CL		9,00 €/12,5 CL

JUS ET BOISSONS MAISON (33CL)

JUS DU JOUR	9,00 €
ICED TEA	8,00 €
GINGER BEER	9,00 €

CITRONNADE

CAFÉS/ THÉS ET INFUSIONS BIO

ESPRESSO (3CL)	3,50 €	MACCHIATO (5CL)	4,00 €
CAPUCCINO (8CL)	6,00 €	LATTE (8CL)	6,00 €
CHOCOLAT CHAUD (15CL)	7,00 €	VIENNOIS (15CL)	9,00 €
ICED COFFEE (15CL)	8,00 €	ICED WHITE (15CL)	9,00 €
THÉS (30CL)	7,00 €	TISANE (30CL)	7,00 €

EAUX MINÉRALES

PERRIER (33CL)	6,00 €	VALS GAZEUSE (75CL)	8,00 €
THONON (33CL)	6,00 €	THONON (75CL)	8,00 €

SODAS

COCA-COLA	6,90 €	COCA-COLA ZERO (33CL)	6,90 €
LIMONADE BIO (33CL)			6,90 €
THÉ VERT PÊCHE BIO (25CL)			6,90 €
JUS POMME / ORANGE / MULTI FRUITS BIO (25CL)			6,90 €

Prix nets en euros par personne - Uniquement « faits maison ». Exclusively homemade dishes prepared in our kitchen from raw food products

27/09/2024

ÉPICERIE & RESTAURANTS

PRINTEMPS DU GOÛT

64 BOULEVARD HAUSSMANN
75009 PARIS