HALLE QUATRE

ARRÊTS GOURMANDS

CARTE

HIVER 2023-2024

HALLE QUATRE

ARRÊTS GOURMANDS

Halle Quatre, c'est un voyage vivant et gourmand à la rencontre des régions françaises desservies par la gare Montparnasse.

C'est surtout une histoire de producteurs locaux que nous avons sélectionnés pour la qualité de leur travail et la passion de leurs produits.

Dans l'assiette, nous vous proposons une cuisine conviviale, gourmande et faite maison. Dans nos lieux de vie, connectez-vous à des moments d'échanges et de partage tout au long de la journée.

Halle Quatre is a living and gourmand trip to meet French regions connected to Montparnasse station.
Above all, it is a story of local producers we selected for the quality of their work and the passion for their products. We offer you homemade, friendly and gourmet cuisine. Our living spaces provide you an occasion for exchanging and sharing all day long.

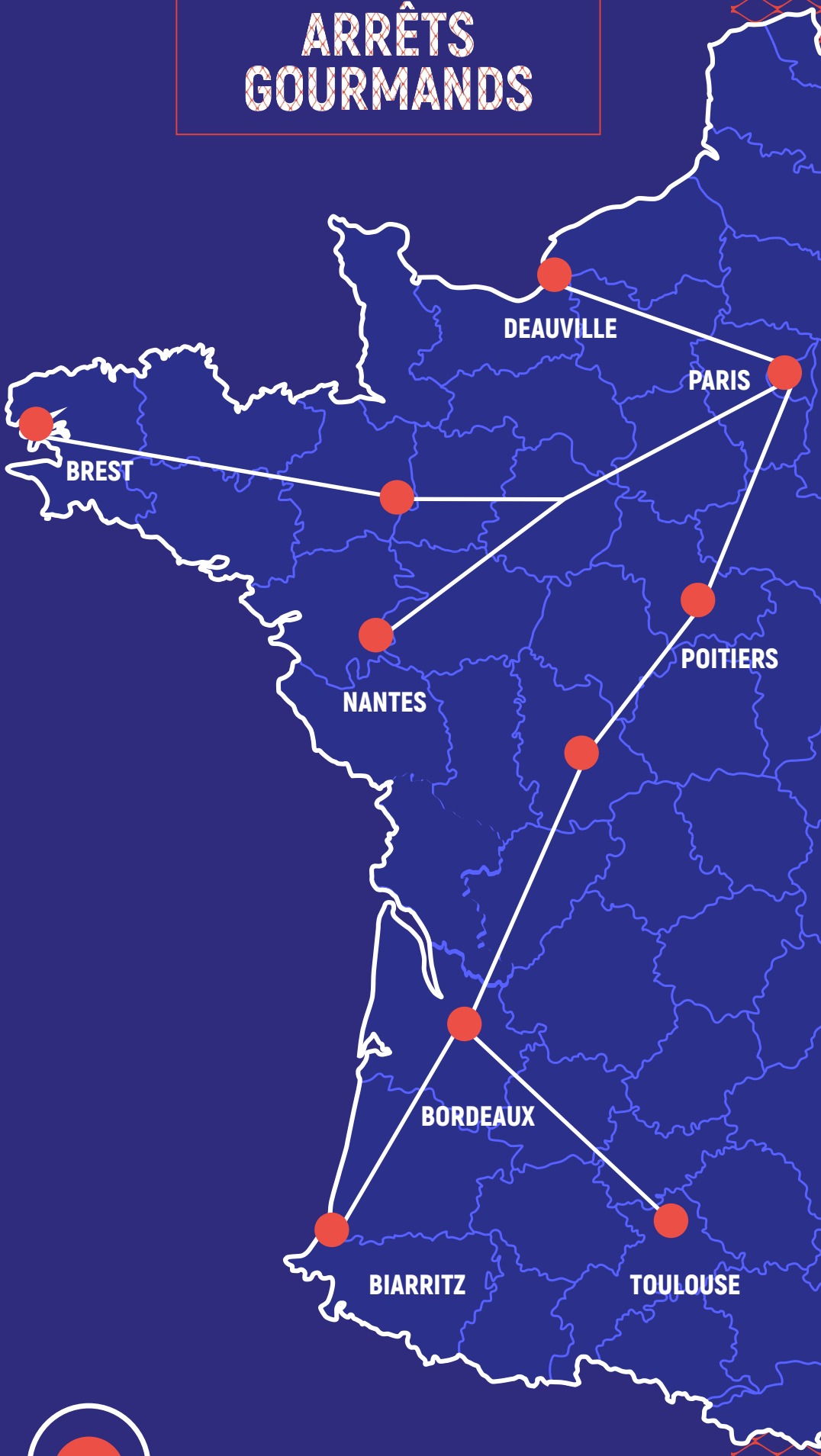
TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE
UN ARRÊT TRÈS GOURMAND
À LA HALLE QUATRE !

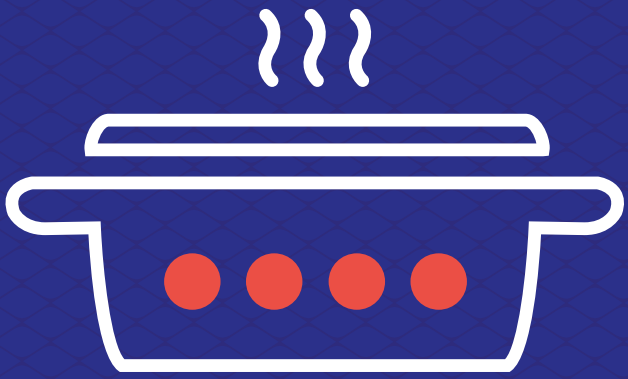
THE WHOLE TEAM WISHES YOU A VERY GOURMET STOP AT THE HALLE QUATRE!

LÉGENDES ET MENTIONS LÉGALES
LEGENDS AND LEGAL NOTICES

Produit issu de l'agriculture biologique / *Product from organic farming.*
Prix nets TTC et en Euro / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Produits allergènes, consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Net prices inclusive of VAT and Euros / Alcohol abuse is bad for your health, please drink with moderation.
For allergen products, refer to information available at the reception of the restaurant.

ARRÊTS GOURMANDS





LA CARTE

DU CHEF ALEJANDRO OLIVERA

LE SOIR DE 19H À 22H30
THE EVENING FROM 7PM TO 10:30PM

A PARTAGER ... OU PAS ! *TO SHARE .... OR NOT !*

Camembert de Normandie rôti (prévoir 10 min de cuisson)
Normandy Camembert roasted (allow 10 minutes of cooking time)
Au miel / *with honey* 9
À la tartufata / *with tartufata* 12

Ravioles croustillantes du pêcheur, sauce Chili Thaï 11
Crispy fisherman's ravioli, Chili Thaï sauce

Soupe de saison / *Seasonal soup* 10

Entrée du jour / *Starter of the day* 8.70

Planche de charcuteries de la ferme de Mayté au Pays Basque 14
Board of charcuterie from the Mayte farm in the Basque Country

Planche de fromages du Sud-Ouest / *South-West cheese board* 12

Planche Mixte / *Mixed Board* 19

FAIM DE LOUP ! *HUNGRY AS A WOLF!*

Pièce du boucher (180g + /-), jus de viande, pommes de terre grenaille, salade 26
Butcher's cut (180g +/-), meat juice, new potatoes, salad

Burger 4 HALLE, frites maison et salade 22
Bun au piment d'Espelette, steak de bœuf origine France (180gr+/-), Laguiole, mayonnaise, compotée d'oignons, coppa, salade tomate et cornichons.
Espelette pepper bun, 180gr steak from France (180gr+/-), Laguiole cheese, mayonnaise, onion compote, coppa, tomato salad and pickles.

Rigatoni BIO aux gambas, crème de butternut et Ossau Iraty 25
Organic rigatoni with prawns, butternut cream and Ossau Iraty
Option sans gambas / *Option without prawns* 20

Wok de légumes / *Vegetable wok* 19
Champignons de paris, choux, betterave rouge, carotte, poireaux sautés
Button mushrooms, cabbage, beetroot, carrot, sautéed leeks

Salade « HALLE HAIL THE CHICKEN » 19
Salade romaine, sauce Caesar maison, bacon, poulet, tomates confites, câpres, croutons, Grana Padano et Ossau Iraty AOP.
Romaine salad, homemade Caesar sauce, bacon, chicken, candied tomatoes, capers, croutons, Grana Padano and Ossau Iraty PDO.

option végétarienne avec du tofu / *vegetarian option with tofu*

Suprême de volaille française, risotto aux champignons 22
French poultry supreme, mushroom risotto

POUR LES PETITS ET LES GRANDS GOURMANDS !
FOR SMALL AND BIG FOODIES !

Assiette de fromages affinés du Sud Ouest 10
Plate of mature cheeses from the South West of France

Mi-cuit au chocolat à la farine de sarrasin crumble et glace yaourt 10
Chocolate cake with buckwheat crumble and yogurt ice cream

Tarte tatin revisitée au cidre Sassy Bio, crème vanillée 10
Chocolate cake with buckwheat crumble and yogurt ice cream

Salade de fruits de saison, langue de chat 8
Seasonal fruit salad, cat's tongue biscuit

POUR LES ENFANTS

FOR THE KIDS

JUSQUÀ 12 ANS
UP TO 12 YEARS

15€

CHOISIS UN PLAT *SELECT ONE DISH*

Petit Burger de boeuf avec des frites, légumes super bons ou de la salade
Small beef burger *with fries, extremely good vegetables or salad*

Poulet pané au corn flakes ***Cornflake crusted chicken***

Pâtes comme les grands nature, jambon ou sauce tomate **?**
Plain pasta, with ham or tomato sauce?

Petite Pizza Margherita
Small Margherita Pizza

Poisson du jour avec des frites **ou** des légumes super bons
Fish of the day *with fries* ***or*** *extremely good vegetables*

CHOISIS UN DESSERT *SELECT ONE DESSERT*

Salade de fruits / ***Fruits salad***

Mousse au chocolat / ***Chocolate mousse***

Fromage blanc / ***Cottage cheese***

Coupe de glace 2 boules (chocolat, vanille, fraise, yaourt de Saint-Malo, chewing-gum) au choix
2 scoops of ice cream *(chocolate, vanilla, strawberry, yogurt from Saint-Malo, chewing gum) of your choice*

CHOISIS UNE BOISSON *SELECT ONE DRINK*

Sirop à l'eau ou Diabolo - 33 cl
Au choix : Cassis, Citron, Fraise, Grenadine, Framboise, Menthe
Syrup with water or lemonade
Blackcurrant, Lemon, Strawberry, Grenadine, Raspberry, Mint

Eau plate *still water* - 50cl

Coca-Cola / Zéro / **Orangina** - 33 cl / **Oasis Tropical** - 25 cl

Jus d'orange ou jus de pomme Granini - 25 cl
Granini Orange juice or Apple juice

HALLE QUATRE

ARRÊTS GOURMANDS

17 Rue du Cotentin, 75015 Paris
01 53 91 23 83
h5060-fb@accor.com