



PARIS

CARTE

DÉJEUNER

&

DÎNER

*Nos délicatesses / À partager*

GRAVLAX DE SAUMON AU PAPRIKA FUMÉ,  
CRÈME LÉGÈRE ACIDULÉE, PAIN TOASTÉ 19

*Salmon gravlax with smoked paprika, light sour cream, toasted bread*

DÉCLINAISON DE TARAMA ET BLINIS SARRASIN  
(corail d'oursin, crabe, tobiko, caviar) 16

*Declination of tarama and buckwheat blinis  
(sea urchin coral, crab, tobiko, caviar)*

**VEGAN** « LE POIS CHICHE » HOUMOUS, FALAFELS & TABOULÉ 14

*« The chickpea » houmous, falafels & tabbouleh*

ŒUFS MIMOSA, MAYONNAISE 13

*Mimosa eggs, mayonnaise*

PLANCHE DE SALAISON, PICKLES DE LÉGUMES 16

*Cured meat board, vegetable pickles*

## Nos plats

LOBSTER ROLL, HOMARD & CRUSTACÉS FAÇON HOT DOG 22  
*Lobster roll, lobster & shellfish hot dog style*

CROQUE TRUFFÉ, CŒUR DE ROMAINE 19  
*Truffled croque monsieur, heart of romaine salad*

SALADE DU 88B 20  
(sucrine, crevettes, parmesan en copeaux, caviar)  
*88B salad (sucrine, shrimps, shaved parmesan, caviar)*

POULPE SNACKÉ AU CITRON CONFIT,  
HERBES, TOMATES, RIZ BASMATI 28  
*Octopus snacked with lemon confit, herbs, tomatoes, basmati rice*

FILET DE BŒUF ROSSINI, POMMES FONDANTES 34  
*Beef tenderloin Rossini, fondant potatoes*

FETA PSITI : GRILLÉE AU FOUR, TOMATES & POIVRONS 22  
*Psiti Feta : oven-roasted, tomatoes and peppers*

RISOTTO DE GAMBAS 24  
*Prawns risotto*

## *Nos desserts*

ASSIETTE DE FROMAGES 16

*Cheeses board*

CARPACCIO D'ANANAS 14

*Pineapple carpaccio*

CRÈME BRÛLÉE CHOCOLAT BLANC 15

*White chocolate crème brûlée*

TARTE CITRON EN COQUE DE MERINGUE 16

*Lemon pie with meringue*

PROFITEROLES SAUCE CHOCOLAT 15

*Profiteroles with chocolate sauce*

CAFÉ GOURMAND 15

*Mixed of mignardises served with coffee*

## *Notre sélection de vins*

<b>Blanc</b> 2019 BORDEAUX BLANC SEC, G. DE GIRAUD	12/60
<b>Blanc</b> 2019 POUILLY-FUISSÉ, CHÂTEAU DE BEAUREGARD	14/70
<b>Blanc</b> 2019 CHABLIS LES SERRES, DOMAINE OUDIN	14/70
<b>Blanc</b> 2017 RIESLING D'HUBERT & CHRISTIAN, LES PIROUETTES	10/50
<b>Rouge</b> 2019 CROZES-HERMITAGE, LAURENT HABRARD	14/70
<b>Rouge</b> 2017 PINOT NOIR D'ALSACE D'HUBERT & CHRISTIAN, LES PIROUETTES	14/70
<b>Rouge</b> 2017 SAINT-ESTEPHE, LA DEVISE DE LILIAN	12/60
<b>Rouge</b> 2015 CHÂTEAU GARRAUD, LALANDE DE POMEROL	14/80
<b>Rosé</b> 2021 CHÂTEAU SAINT-MAUR, L'EXCELLENCE	14/70

## *Champagnes*

LAURENT PERRIER BRUT	20/100
LAURENT PERRIER ROSÉ	22/120

## Eaux & Softs

EVIAN OU BADOIT

50cl

5

EVIAN OU BADOIT

1L

7

VITTEL

25cl

4

PERRIER

33cl

5

## Jus de fruits

ANANAS / PAMPLEMOUSSE / POMME / ORANGE

Pineapple / Grapefruit / Apple / Orange

7

## Boissons chaudes

THÉ & TISANE

Betjeman & Barton

7

EXPRESSO

5

CHOCOLAT CHAUD

*Hot chocolate*

5

CAPPUCCINO

7

# Live The French Way

PRIX NETS EN EUROS - TVA & SERVICE COMPRIS / NET PRICES IN EUROS - VAT & SERVICE INCLUDED

Les viandes sont d'origine française : nées, élevées, abattus et découpées en France / Meats are of French origin : born, raised, slaughtered and cut in France.

Les vins sont vendus au Verre (12cl) ou à la Bouteille (75cl) / Wines are sold by Glass (12cl) or by Bottle (75cl).