

GRANDS VOYAGEURS

PARIS VI

(*) FORMULE DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI
ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT—29 ENTRÉE/PLAT/DESSERT—35

ENTRÉES

*

TARTARE DE THON ROUGE—16
Galette de maïs, guacamole, sésame (GF)

*ŒUF MOLLET—13
Shitaké, crème de champignons de Paris (GF - VG)

CEVICHE DE SÉRIOLE—17
Vinaigrette mangue, concombre,
billes de vinaigre de vin rouge

MAC & CHEESE BALLS—15
Emmental & cheddar (VG)

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON—18
Aigre douce ananas

*BUTTERNUT RÔTIE—11
Condiment pignons de pin (GF - VG)

PLATS

*

*COQUILLETTES À LA
TRUFFE FRAÎCHE—23
Crème de truffe,
champignons de paris (VG)

*CORDON BLEU—25
Poulet jaune des Landes, jambon blanc,
Comté, duo d'aïoli & salade verte

FILET DE DORADE
CROUSTILLANT—26
Chou-fleur laqué, sauce tahini, huile verte

PAVÉ DE BOEUF CONFIT
CARBONADE FLAMANDE—29
Sauce à la bière &
purée pomme de terre

NEW-YORK BURGER—32
Steak wagyu, sauce BBQ,
spicy cheddar coulant,
coleslaw & frites

LOBSTER ROLL—27
Cebettes, pickles d'oignons rouges
& frites

FRITES—6
(VE)

SALADE VERTE—6
(VE-GF)

PURÉE POMME DE TERRE—7
(GF - VG)

LÉGUMES DE
SAISON—7
(VE-GF)

DESSERTS

*

SNICKERS NOSTALGIE—13
Chocolat blanc dulcey
& cacahuète (VG)

*NEW-YORK CHEESECAKE—12
Caramel beurre salé (VG)

PAVLOVA LITCHI COCO—14
Crème diplomate (GF - VG)



*TARTE AU CITRON—13
Citron jaune, gel de yuzu

ASSIETTE DE FROMAGE—12
Salade verte & noix (GF - VG)

VE : VEGAN GF : GLUTEN-FREE VG : VEGETARIEN

Toutes nos viandes sont d'origine française, américaine ou japonaise.

Nos prix sont en euro, ils incluent les taxes et le service. Les règlements par chèques ne sont pas acceptés. Nous tenons à disposition un menu des allergènes.