
ENTRÉE

STARTER

1
Mozzarella di Buffala Campana AOP, tartare de tomates, focaccia aux saveurs d'Italie

Mozzarella di Buffala Campana PDO, tomato tartare, focaccia with Italian flavours

PLAT AU CHOIX

MAIN COURSES AT CHOICE

Filet de Dorade/Bar, risotto crémeux aux asperges vertes, tuile à l'encre de seiche

Dorade/Bar filet, creamy risotto with green asparagus, seiche ink tile
ou / or

Filet de volaille jaune, petit flan de courgettes, fêta, sauce au thym

Yellow poultry fillet, small zucchini flan, feta, thyme sauce
ou / or

Pièce de boeuf grillée, soufflé de pomme de terre, mousseline de carotte jaunes (+9€)

Piece of grilled beef, potato soufflé, yellow carrot chiffon (+9€)

FROMAGE

CHEESE

Assiette de fromages (+8€)

Cheese plate (+8€)

DESSERT

L'instant by Paris Seine

MENU ENFANT

CHILDREN'S MENU

ENTRÉE

Starter

Feuilleté de saumon,
fondue de poireaux

*Salmon puff pastry, leek
fondue*

PLAT

Main course

Suprême de volaille,
écrasée de pomme
de terre

*Poultry supreme, mashed
potato*

DESSERT

Dessert

Finger tout chocolat

Finger all chocolate

MENU VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN MENU

ENTRÉE

Starter

Gaspacho prima verde,
brunoise de tomate

*Gaspacho prima verde,
chopped tomatoes*

PLAT

Main course

Cocotte de légumes du
soleil, aux herbes de
Provence

*Mediterranean vegetables casserole
with herbs*

DESSERT

Dessert

Soupe de fraise,
crumble pistache

*Strawberry soup,
pistachio crumble*

ENTRÉE AU CHOIX

STARTERS AT CHOICE

Mozzarella di Buffala Campana AOP, tartare de tomates, focaccia aux saveurs d'Italie
Mozzarella di Buffala Campana PDO, tomato tartare, focaccia with Italian flavours

ou / or

Foie gras mi-cuit, financier fruits rouges parfum miel de nos ruches

Semi-cooked foie gras, financial red fruits honey scent of our hives

PLAT AU CHOIX

MAIN COURSES AT CHOICE

Filet de Dorade/Bar, risotto crémeux aux asperges vertes, tuile à l'encre de seiche

Dorade/Bar filet, creamy risotto with green asparagus, seiche ink tile

ou / or

Filet de volaille jaune, petit flan de courgettes, fêta, sauce au thym

Yellow poultry fillet, small zucchini flan, party, thyme sauce

ou / or

Pièce de boeuf grillée, soufflé de pomme de terre, mousseline de carotte jaunes (+9€)

Piece of grilled beef, potato soufflé, yellow carrot chiffon (+9€)

FROMAGE

CHEESE

Assiette de fromages (+8€)

Cheese plate (+8€)

DESSERT AU CHOIX

DESSERTS AT CHOICE

Tarte façon crème brûlée, coulis caramel

Crème brûlée tart, caramel coulis

ou / or

Notre Tour Eiffel tout chocolat, coulis framboise

Our Eiffel Tower all chocolate, raspberry coulis

MENU ENFANT

CHILDREN'S MENU

ENTRÉE

Feuilleté de saumon,
fondue de poireaux

*Salmon puff pastry, leek
fondue*

PLAT

Suprême de volaille,
écrasée de pomme
de terre

*Poultry supreme, mashed
potato*

DESSERT

Finger tout chocolat

Finger all chocolate

MENU VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN MENU

ENTRÉE

Starter

Gaspacho prima verde,
brunoise de tomate

*Gaspacho prima verde,
chopped tomatoes*

PLAT

Main course

Cocotte de légumes du
soleil, aux herbes de
Provence

*Mediterranean vegetables casserole
with herbs*

DESSERT

Dessert

Soupe de fraise,
crumble pistache

*Strawberry soup,
pistachio crumble*