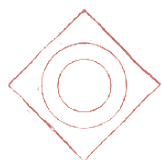




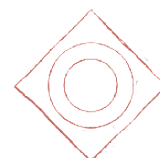
Le Coupe Gorge – 2, rue de la Coutellerie 75004 Paris
01 48 04 79 24 • contact@lecoupegorge.com • Réservez sur lecoupegorge.com
Ouvert du mardi au samedi, midi et soir



RESTAURANT

le coupe gorge

PARIS



LE RESTAURANT

Depuis septembre 2013, le Chef Julien Stefanizzi est à la tête du Coupe Gorge !

Il vous propose une cuisine bistronomique, faite maison, à partir de produits du marché, pour le plus grand plaisir de ses clients !

Situé à deux pas de l'Hôtel de Ville, le Restaurant Le Coupe Gorge avec son parquet, ses pierres de taille, ses banquettes en velours rouge respire bon le vieux Paris et le plaisir de la table.

Julien Stefanizzi, le Chef et maître de ce lieu a notamment fait ses armes auprès du Chef Jean-Pierre Vigato (deux fois étoilé avec son restaurant Apicius à Paris).

En 2005, il décide de se mettre à son compte en tant que Traiteur et Chef particulier pour les grandes maisons parisiennes. En 2013, après 2 ans passés à la tête du Restaurant du Club du Musée de la Chasse et de la Nature, prestigieux club privé, situé dans un hôtel particulier au cœur du Marais, Julien Stefanizzi trouve le Coupe Gorge et lui donne un nouvel élan.

La spécialité du Chef : le **Nougat De Paname** ! À goûter absolument !

Le Coupe Gorge, c'est aussi :

- un Menu Dégustation proposé tous les jours ;
- un Menu sur-mesure, à composer soi-même, sur commande ;
- la mise à disposition de son espace pour l'organisation d'événements et de réceptions privées, de séances photos et d'expositions d'artistes ;
- un service Traiteur / Chef à domicile pour les particuliers et les professionnels.

Bon appétit !



Nougat
de Paname



RESTAURANT

le coupe gorge

PARIS





*Tous nos plats sont "faits maison"
et élaborés sur place à partir de produits frais.
N'hésitez pas à nous demander de personnaliser votre menu
en cas d'intolérance alimentaire.*

MENUS SUR-MESURE

Le Chef vous propose un **Menu Dégustation** à 75€ par personne.
Menu confiance **en 6 services** où vous dégusterez
selon vos goûts un éventail de mets raffinés.
Surprise garantie, gourmandise assurée !

Envie de déguster un Lièvre à la royale, un Soufflé au Grand Marnier,
ou plus simplement, une Terrine de joue de bœuf sauce gribiche,
commandez au Chef votre Menu sur-mesure au restaurant !
Sur réservation, le Chef vous invite à composer vous-même votre menu.
N'hésitez pas à lui soumettre vos envies
ou vous renseigner auprès de notre équipe en salle !

 Halte aux nuggets, jambon, frites !
Le Chef vous propose un vrai **Menu Enfant Gourmet** 
selon ses envies et son appétit.

LES ENTRÉES

Terrine du Chef à partager !	15
Le Végé	
Brie à la moutarde de Meaux, pané à l'anglaise et ses "pommes en l'air" flambées au Calvados	12
Cassolette de légumes de saison et son œuf poché SANS GLUTEN ET POSSIBLE SANS ŒUF, À LA DEMANDE	14
Le Bistronomique Terre	
Cassolette de champignons du moment au beurre d'ail et son œuf poché SANS GLUTEN ET POSSIBLE SANS ŒUF, À LA DEMANDE	14,50
Tatin de queue de bœuf au caramel d'épices	16
Terrine de foie gras de canard des Landes, compotée d'oignons au cassis et ses toasts de pain	19
Le Bistronomique Mer	
Bisque de crevettes à la vanille Bourbon DU JEUDI AU SAMEDI UNIQUEMENT	16
Tataki de saumon Bio d'Écosse	18



RESTAURANT

le coupe gorge

PARIS



LES PLATS

Plat canaille du soir !	26
Le Végé	
Orecchiette aux légumes du moment	20
“La nobile e bella” Végétarienne (Légumes du marché crus et cuits, céréales, fromage et œuf poché) POSSIBLE VEGAN ET SANS GLUTEN, À LA DEMANDE	22
Le Bistronomique Terre	
Cuisse de canard du Périgord, confite Maison	23,50
Assiette de cochon confit	24
Rognon de veau en cocotte, façon Grand-mère	25,50
Authentique magret de canard des Landes à l'orange	26
Gigot d'agneau de 7 heures, ail confit	27
Ris de veau flambé au Cognac, façon Cuisine bourgeoise	31
Côte de bœuf de Salers d'1 kg, juste rôtie, pour 2 personnes	84
Le Bistronomique Mer	
Authentiques moules marinières du Chef	20
Soupe de poisson de la Pinasse servie avec croûtons à l'ail, rouille et fromage râpé DU JEUDI AU SAMEDI UNIQUEMENT	23
Pavé de morue et sa crème de chorizo POSSIBLE SANS CHORIZO, À LA DEMANDE	24,50
Sauté d'encornets en persillade SELON ARRIVAGE	26

LES FROMAGE & DESSERTS

Saint-Marcellin rôti au miel de fleurs	10
Riz au lait à l'ancienne	10
Tarte Bourdaloue et sa glace au caramel maison DU MERCREDI SOIR AU SAMEDI UNIQUEMENT	11
Tiramisù della Nonna	11
Le Nougat De Paname et sa glace à la vanille maison SPÉCIALITÉ DU CHEF À EMPORTER AU BAR, PRIX SELON LE POIDS	12
Profiteroles du Chef, Maison de A à Z	12
Fantaisie du Chef	14
Soufflé au chocolat du Chef	14

ORIGINE DES VIANDES : CANARD - CÔTE DE BŒUF FRANCE / QUEUE DE BŒUF - COCHON - ROGNON DE VEAU - RIS DE VEAU - GIGOT D'AGNEAU U.E.(LE PAYS D'ORIGINE VARIE SELON ARRIVAGE)

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS



RESTAURANT

le coupe gorge

PARIS



LES APÉRITIFS

Champagne Grand Cru AOC « L'Origine » Gimmonnet-Gonet 75 cl	69
Prosecco «Cà del Console» Maison Botter 75 cl	35
Coupe de Prosecco «Cà del Console» Maison Botter 12 cl	8
Kir Royal au Prosecco 14 cl (Cassis, Framboise, Mûre, Abricot, Pêche, Pamplemousse Rose, Fraise, Banane)	10
Kir Vin blanc 14 cl (Cassis, Framboise, Mûre, Abricot, Pêche, Pamplemousse Rose, Fraise, Banane)	5
Whisky Jack Daniel's 4 cl	8
Whisky Glenlivet 12 ans d'âge 4 cl	10
Whisky Nikka from the Barrel 4 cl	11
Whisky Lagavulin Tourbé 16 ans d'âge 4 cl	12
Bourbon Four Roses 4 cl	8
Muscat 10 cl	6
Lillet 10 cl	7
Cap Corse Mattei 10 cl	7
Porto 8 cl	7
Marsala 8 cl	7
Suze 6 cl	7
Ricard 2 cl	4
Pastis 51 2 cl	4
Campari 6 cl	7
Martini Rouge / Blanc 6 cl	7



RESTAURANT

le coupe gorge

PARIS



LES COCKTAILS

Cocktail du Coupe Gorge 14 cl	8,50
(Rhum blanc 3cl, jus de canneberge, jus d'orange, grenadine)	
Cocktail du Coupe Gorge 14 cl SANS ALCOOL	5,50
(Jus de canneberge, jus d'orange, grenadine)	
Americano 12 cl	8
(Martini 2cl, Campari 4cl, eau gazeuse)	
Spritz 12 cl	10
(Prosecco 6cl, au choix Campari ou Apérol 4cl, eau gazeuse)	

LES BIÈRES

BIÈRES ARTISANALES LA PARISIENNE, BRASSÉES ET MISES EN BOUTEILLE DANS LE GRAND PARIS

Blanche 33 cl	6
Nez : agrumes (citron) et discrètes notes épicées Palais : légèrement houblonnée avec une pointe d'acidité	
Blonde 33 cl	6
Nez : notes maltées et d'agrumes (orange/citron) Palais : douce et ronde en bouche	
Rousse 33 cl	6
Nez : notes de caramel et de pain d'épices Palais : douce et ronde en bouche avec une belle amertume harmonieuse	
La Saisonnière ou Éphémère 33 cl	6

BIÈRE MORETTI EN PRESSION

Blonde 25 cl	5
Blonde 50 cl	7,50
Supplément Picon 3 cl	2



RESTAURANT

le coupe gorge

PARIS



◆ LES DIGESTIFS ◆

Rhum blanc 4 cl	6
Rhum Vieux Diplomatico Reserva Exclusiva 4 cl	8
Gin Gibson's 4 cl	6
Gin Bombay Sapphire 4 cl	8
Vodka 4 cl	7
Armagnac Delaitre Hors d'âge 10 ans 4 cl	10
Cognac Delaitre XO 4 cl	16
Calvados 4 cl	7
Baileys, Liqueur de Whisky 4 cl	7
Get 27 4 cl	7
Manzana 4 cl	7
Limoncello 4 cl	7
Sambuca 4 cl	7
Amaretto 4 cl	7
Chartreuse 4 cl	8
Eaux de vie : Prune, Poire, Framboise, Mirabelle 4 cl	8



RESTAURANT

le coupe gorge

PARIS



♦ LES BOISSONS SANS ALCOOL ♦

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 33 cl	4,50
Orangina 25 cl	4
Jus de Fruits 25 cl (Abricot / Fraise et fruits / Tomate / Orange / Pomme)	4
Limonade Phénix 25 cl	4

♦ LES EAUX ♦

Saint-Amand Villers EAU MINÉRALE PLATE OU PÉTILLANTE 1 l	7
Vittel 50 cl	5
Badoit 50 cl	5
Perrier 33 cl	4

♦ LES BOISSONS CHAUDES ♦

Café au comptoir	2
Café expresso	2,50
Café noisette	2,70
Café crème	3,80
Thé	3
Thé au Jasmin, Kusmi Tea	5