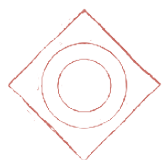




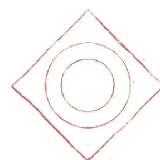
Le Coupe Gorge – 2, rue de la Coutellerie 75004 Paris
01 48 04 79 24 • contact@lecoupegorge.com • Réservez sur lecoupegorge.com
Ouvert du mardi au samedi, midi et soir



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 78€ 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
Menu Enfant à 18,90€ avec plat + dessert selon ses envies et son appétit.
Portion enfant à choisir parmi l'ardoise et la carte (sauf exception).

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
Velouté glacé de légumes de saison et sa crème d'oignon	14
Le Bistronomique Terre	
Cassolette de champignons du moment au beurre d'ail et son œuf poché POSSIBLE SANS CEUF, 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	19,50
Le Bistronomique Mer	
Nage de moules et sa crème de petits pois à la menthe	15
Bisque de crevettes à la vanille de Madagascar DU MERCREDI AU SAMEDI UNIQUEMENT	16



RESTAURANT

le coupe gorge

PARIS



LES PLATS

Bolognese della Casa	POSSIBLE EN FORMULE À L'ARDOISE	20
Le Végé		
Millefeuille de légumes du Chef, gratiné au parmesan		20
"La nobile e bella" Végétarienne (Légumes du marché crus et cuits, céréales, fromage et œuf poché)		22
POSSIBLE VEGAN ET SANS GLUTEN, À LA DEMANDE		
Le Bistronomique Terre		
Cuisse de canard du Périgord, confite Maison		24,50
Assiette de cochon confit		25
Rognon de veau en cocotte, façon Grand-mère		26
Authentique magret de canard des Landes à l'orange		26,50
Compotée d'agneau de 7 heures, en croûte de moutarde		28
Ris de veau flambé au Cognac, façon Cuisine bourgeoise		32
Côte de bœuf Simmental d'1 kg, juste rôtie, pour 2 personnes		84
Le Bistronomique Mer		
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		25,50
POSSIBLE SANS CHORIZO, À LA DEMANDE		
Filet de haddock poché dans son lait	SELON ARRIVAGE	28

LES FROMAGE & DESSERTS

Saint-Marcellin rôti au miel de fleurs	10
Tiramisù della Nonna	11
Crème brûlée à la Vanille de Madagascar	12
Tatin de poires au caramel de figues	12
DU MERCREDI SOIR AU SAMEDI UNIQUEMENT	
Le Nougat De Paname et sa glace à la vanille maison	12,50
SPÉCIALITÉ DU CHEF À EMPORTER AU BAR, PRIX SELON LE POIDS	
Profiteroles du Chef, Maison de A à Z	12,50
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