



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 en 6 services**
à 79€ par personne.

Dégustez un éventail de mets raffinés selon vos goûts.
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 ! 16

Le Végé

Brie à la moutarde de Meaux, pané à l'anglaise et ses “pommes
en l'air” flambées au Calvados 12,50

Velouté de butternut, oeuf poché et dés de Cantal 14,50
SANS GLUTEN / POSSIBLE SANS OEUFE, SANS FROMAGE, À LA DEMANDE

Le Bistronomique Terre

Cassiolette de champignons du moment au beurre d'ail 14,50
et son œuf poché **SANS GLUTEN / POSSIBLE SANS ŒUF, À LA DEMANDE**

Tatin de queue de bœuf au caramel d'épices 16

Terrine de foie gras de canard des Landes, compotée d'oignons 21,50
au cassis et ses toasts de pain

Le Bistronomique Mer

Tataki de saumon du Chef 15

Bisque de crevettes à la vanille de Madagascar **SANS GLUTEN** 15,50
DU MERCREDI AU SAMEDI UNIQUEMENT



RESTAURANT

le coupe gorge

PARIS



LES PLATS

Bolognese della Casa POSSIBLE EN FORMULE À L'ARDOISE 20

Le Végé

Millefeuille de légumes du Chef, crumble au parmesan SANS GLUTEN 20

"La nobile e bella" Végétarienne (Légumes du marché 22

crus et cuits, céréales, fromage et œuf poché)

POSSIBLE VEGAN ET SANS GLUTEN, À LA DEMANDE

Le Bistronomique Terre

TOUTES NOS VIANDES À LA CARTE SONT PRÉPARÉES SANS GLUTEN

Cuisse de canard du Périgord, confite Maison 25,50

Assiette de cochon confit 25,50

Rognon de veau en cocotte, façon Grand-mère 26,50

Authentique magret de canard des Landes à l'orange 26,50

Compotée d'agneau de 7 heures, en croûte de moutarde 29,50

Ris de veau flambé au Cognac, façon Cuisine bourgeoise 34

Côte de bœuf Simmental d'1 kg, juste rôtie, pour 2 personnes 84

Le Bistronomique Mer

Moules marinières du Chef SELON ARRIVAGE 20

Pavé de saumon poêlé et sa sauce verte aux herbes 26

POSSIBLE SANS GLUTEN

Pavé de morue et sa crème de chorizo 26,50

POSSIBLE SANS CHORIZO ET SANS GLUTEN, À LA DEMANDE

LES FROMAGE & DESSERTS

Saint-Marcellin rôti au miel de fleurs SANS GLUTEN 10

Crème brûlée à la Vanille de Madagascar SANS GLUTEN 12

Tarte aux fruits du moment du Chef 12,50

DU MERCREDI SOIR AU SAMEDI UNIQUEMENT

Tatin de poires au caramel de figues 12,50

Le **Nougat De Paname** et sa glace à la vanille SANS GLUTEN 12,50

DEMANDEZ LE NOUGAT À EMPORTER AU BAR, 13€ LA BARRE

Profiteroles à la glace vanille et sa sauce chocolat servie chaude 12,50

Fantaisie du Chef POSSIBLE SANS GLUTEN 14

L'authentique Soufflé au chocolat SANS GLUTEN 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