

## Entrées

### Le tourteau

Chair de tourteau, mayonnaise au raifort, soupe froide de concombre, menthe fraîche

**18€**

### Foie gras maison

Terrine de foie gras de canard mariné au Sauternes, tartare de poire à la fève tonka

**16 €**

### Soupe à l'oignon (végétarien)

Soupe à l'oignon gratinée au Comté AOC 36 mois, croûtons de grand pain

**10 €**

## Salades

### Salade Caesar

Blanc de poulet, œuf poché, bacon, croûtons au parmesan, Sauce Caesar, salade romaine

**16 €**

### Salade Fattoush (végétarien)

Concombres, tomates cerises, radis, graines de grenade, persil, menthe, thym, salade romaine, pain pita

**14 €**



**Tous nos plats sont "faits maison"  
Et élaborés sur place à partir de produits bruts**

Le registre des allergènes est disponible sur demande

Les fruits et légumes des restaurants de La Grande Epicerie de Paris sont fournis par M. Charraire ; le poisson est fourni par Armara.

## Plats

### Homard bleu

Homard bleu, sauce homardine, tombée de choux pointus, betteraves  
**32€**

### Filet de Saint-Pierre de nos cotes

Filet de Saint-Pierre rôti, pâtes puntarelle cuites comme un risotto,  
citron confit, groseilles à maquereaux  
**28€**

### Suprême de volaille farci label rouge

Suprême de volaille, truffe noire « tuber melanosporum », purée de  
butternuts  
**28€**

### Filet de bœuf du Maine et Loire

Filet de bœuf bio français, pomme darphin, échalote confite,  
Jus de viande  
**32€**

### Blanquette de jarret de veau de Lozère

Jarret de veau, petits légumes cuits au bouillon, riz Camarguais  
**26€**

### Pate Trofie au Saté

Légumes croquants (Végétarien)  
**25 €**



**Tous nos plats sont "faits maison"  
Et élaborés sur place à partir de produits bruts**

Le registre des allergènes est disponible sur demande

Les fruits et légumes des restaurants de La Grande Epicerie de Paris sont  
fournis par M. Charraire ; le poisson est fourni par Armara.

## DESSERTS

### **Baba maison imbibe au Limoncello**

Crème chantilly, caramel citron

**12€**

### **Crèmeux chocolat**

Crèmeux chocolat aux épices, mousse légère chocolat caramelia, maïs soufflé, spéculos et glace cacao

**12€**

### **Pavlova à la poire**

Meringue cœur moelleux, chantilly vanillée, eau de vie de poire

**10€**

### **Sablé Nantais pistache**

Agrumes en marmelade, ganache de chocolat blanc vanille

**10€**

### **Salade de fruits**

Du moment

**12€**

### **Le Fromage**

Brillat savarin à la truffe noire « tuber melanosporum », salade mesclun

**8 €**



**Tous nos plats sont "faits maison"  
Et élaborés sur place à partir de produits bruts**

Le registre des allergènes est disponible sur demande

Les fruits et légumes des restaurants de La Grande Epicerie de Paris sont fournis par M. Charraire ; le poisson est fourni par Armara.

## **LA CAVE**

### **CHAMPAGNES A LA COUPE**

—

Charles Heidsieck Brut (10 cl) – 12 €

DEUTZ Rosé (10 cl) – 16 €

Charles Heidsieck 2005 (10 cl) – 18 €

### **VINS AU VERRE**

Kir cassis (14 cl) – 10 €

### **BLANCS**

—

Domaine William Fevre Chablis AOC 2016(14 cl) - 8 €

Domaine Mellot La Moussière, Sancerre, Vallée de la Loire, AOC 2016 (14 cl) 9.40 €

Domaine Matrot, Bourgogne, AOC2015 (14 cl) – 8 €

### **ROSÉ**

—

Château Léoube, Côtes de Provence AOC 2016 (14 cl) – 7 €

### **ROUGES**

—

Château Grand-Ormeau, Lalande- de- Pomerol AOC, Bordeaux, 2012 (14 cl) – 12 €

Domaine Gauthier, Chiroubles Chatenay,AOC Beaujolais, 2016 (14cl) – 6 €

Domaine Oratoire St Martin Réserve Des Seigneurs, Cairanne AOC, Rhône, 2015(14cl) 6€

Les fruits et légumes des restaurants de La Grande Epicerie de Paris sont fournis par M. Charraire ; le poisson est fourni par Armara.

## VINS EN DEMI –BOUTEILLE

### BLANCS

---

Château Graville Lacoste, Graves AOC, 2016 (37.5cl) – 14 €

Domaine William Fèvre, Chablis AOC, 2015 (37.5 cl) – 19 €

### ROUGES

---

Château Hostens Picant, Sainte-Foy-Bordeaux AOC, 2010 (37.5cl) – 21 €

## VINS EN BOUTEILLE

### BLANCS

---

Domaine Drouhin La Foret, Bourgogne AOC, 2015 (75cl) – 23 €

### ROSE

---

Château Léoube, Côtes de Provence AOC 2016 (75cl) – 35 €

Château Les Valentines, Provence, 2016 (14 cl) –25€

### ROUGES

---

Château Sénéjac, Haut-Médoc AOC, Bordeaux, 2012 (75cl) – 38 €

Château Grand-Ormeau, Lalande-de-Pomerol AOC, Bordeaux, 2012 (75cl) – 62 €

Les fruits et légumes des restaurants de La Grande Epicerie de Paris sont fournis par M. Charraire ; le poisson est fourni par Armara.

## **LA BRASSERIE**

### **BIERES EN BOUTEILLE**

Blanche, La Parisienne, France (33 cl) – 6,50 €  
Blonde, Heineken, Pays-Bas (33 cl) – 6,50 €  
Blonde, Budweiser, U.S.A (33 cl) – 6,50 €

### **SODAS**

Coca-Cola, coca zero (33 cl) – 5€  
Sprite (33 cl) – 5€

### **EAUX PLATES**

Evian, France (33 cl) – 5,10 € (75 cl) – 6.50 €  
St Georges, France (50 cl) – 5.50 €

### **EAUX PÉTILLANTES**

Badoit, France (33 cl) – 5,10 € (75cl) – 6,50 €  
Perrier, France (33 cl) – 5,00 €  
San Pellegrino, Italie (50 cl) – 6.50€  
Chateldon , France (75 cl) – 6.50 €

### **JUS DE FRUITS ET NECTARS EN BOUTEILLE ALAIN MILLIAT**

Tomate, framboise, pêche de vigne, ananas, mangue, pomme, abricot (33 cl)  
– 7,60 €

### **JUS DE FRUITS FRAIS**

Orange, pamplemousse (33cl) ou citron (12cl)  
– 5,60 €

## **LES THES ET CAFES**

Les fruits et légumes des restaurants de La Grande Epicerie de Paris sont fournis par M. Charraire ; le poisson est fourni par Armara.

## THÉS DE LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

Thés noirs : Darjeeling Himalaya, Ceylan Saint-James, Earl Grey  
Lapsang Souchong, fruits rouges

Thé verts : menthe, jasmin, nature bio

6,70€

-

Thé glacé

6,70€

-

## INFUSIONS DE LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

Tilleul, verveine, camomille,  
Samarcande (saveurs épicées)

6,70€

-

## CHOCOLAT CHAUD DE LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

6,80 €

-

## CHOCOLAT VIENNOIS

7.90 €

## CAFÉS

Expresso, décaféiné

3,50 €

-

Double

6,10 €

-

Crème

6,10 €

-

Cappuccino

6,10 €

-

Latte macchiato

6,10 €

-

Café glacé

6,10 €

-

Aromatiser votre boisson avec un sirop au choix : vanille, caramel ou noisette

0.80 €

Les fruits et légumes des restaurants de La Grande Epicerie de Paris sont  
fournis par M. Charraire ; le poisson est fourni par Armara.

Tous les prix s'entendent TTC,  
Service compris

Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Les fruits et légumes des restaurants de La Grande Epicerie de Paris sont  
fournis par M. Charraire ; le poisson est fourni par Armara.

