

LE PETIT BISTROT

LA GRANDE
EPICERIE PARIS

LES PLANCHES

Accompagnées de notre grand pain légèrement toasté.

- **Planche du Potager**
Pâte d'artichaut, tapenade provençale, olives Kalamata, champignons de Paris grillés et tomates semi-séchées.
- **Planche du Fromager**
Crottin de Chavignol AOP, Comté AOP 18 mois, Saint-Nectaire fermier AOP, Ossau-Irtay AOP, confit de cerise noire.
- **Planche du Charcutier**
Un petit bocal du charcutier au choix, jambon Noir de Bigorre AOP, jambon cuit Prince de Paris, saucisson sec cendré à l'ancienne, coppa corse, cornichons à l'ancienne et tomates semi-séchées.
- **Planche de Canard**
Foie Gras de Canard des Landes, petit bocal de rillettes pur canard et confit de figues.
- **Planche Mixte**
Mélange Planche du Fromager et Planche du Charcutier.
- **Planche du Poissonnier**
Boîte de sardines à l'huile d'olive, au citron confit et au piment, La Grande Epicerie de Paris, Rillettes de thon blanc Germon La Grande Epicerie de Paris, et poulpes marinés au piment.

15,00€

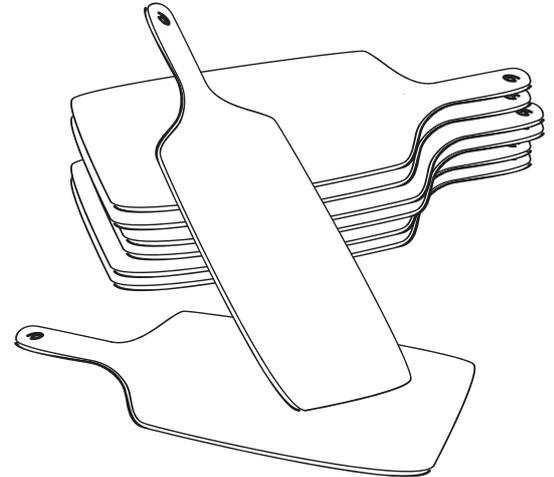
17,00€

19,00€

22,00€

24,00€

19,00€



LES PETITS BOCAUX DU CHARCUTIER

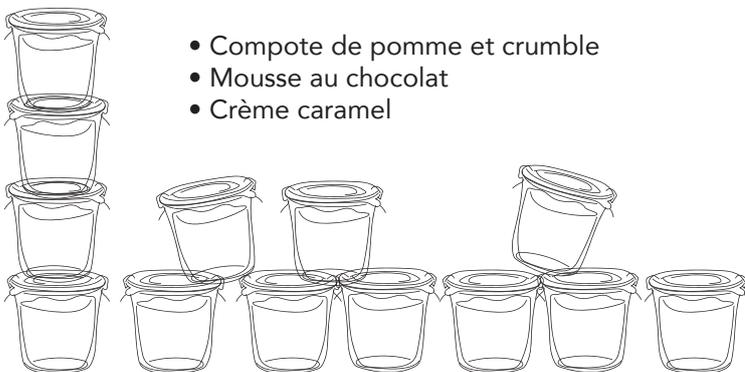
6,00€

- Rillettes pur canard ou de porc au romarin
- Terrine de lapin en gelée
- Salade de tête de veau sauce gribiche
- Fricassée d'escargots de Bourgogne

LES PETITS BOCAUX DU PÂTISSIER

5,00€

- Compote de pomme et crumble
- Mousse au chocolat
- Crème caramel



LES PETITS BOCAUX MIJOTÉS

- Petit Salé auvergnat aux lentilles vertes
- Parmentier de bœuf
- Cassoulet à la saucisse fumée et palette salée

15,00€

- Flan d'asperges vertes et courgettes
- Joue de bœuf confite et ses carottes, polenta crémeuse
- Cabillaud façon parmentier et sa sauce Nantua aux écrevisses

16,00€

- Parmentier de confit de canard
- Jarret de veau en blanquette, sauce à la crème et flageolets

17,00€

Nos bocaux mijotés peuvent être consommés sur place ou à emporter.

LA FORMULE

19,00€

Un bocal mijoté + un bocal du pâtissier

Mijotés par nos chefs dans nos cuisines, nos bocaux revisitent des plats traditionnels français, à la manière de La Grande Epicerie de Paris.

*Tous les prix s'entendent TTC. Service compris.
Le registre des allergènes est disponible sur demande.*

LE PETIT BISTROT

LA GRANDE
EPICERIE PARIS

Notre chef de Cave Hugues Forget, vous présente sa sélection de cuvées d'exception et de vins du quotidien.

Tous nos vins au verre vous sont proposés avec la technologie Coravin.

Nous vous invitons également à découvrir La Cave de La Grande Epicerie de Paris, située au sous sol de notre magasin.

Vous pouvez y sélectionner vous-même votre bouteille et la déguster au Petit Bistrot.

Droit de bouchon 15 euros.



LES VINS ROUGES

	Le verre 12cl	La bouteille 75cl
• Château L'Évêché, Origami - AOC Bordeaux 2016	6,00€	27,00€
• Domaine Jean-Baptiste Senat, La Nine - AOC Minervois 2016	6,00€	27,00€
• Baron Philippe de Rothschild Baron Nathaniel AOC Pauillac 2014	8,00€	35,00€
• Le Saint-Emilion de Quintus - AOC Saint Emilion 2016	8,00€	40,00€
• Domaine Jean Foillard, Côte de Py - AOC Morgon 2017	8,00€	40,00€
• Ségla - AOC Margaux 2014	14,00€	56,00€
• Domaine Javillier - AOC Volnay 2017	15,00€	64,00€

LES VINS BLANCS & ROSÉS

	Le verre 12cl	La bouteille 75cl
• Domaine Devillard, Le Renard - AOC Bourgogne 2016	7,00€	29,00€
• Château les Roques - AOC Loupiac 2016	7,00€	32,00€
• Domaine William Fèvre AOC Chablis Premier Cru Fourchaume 2017	10,00€	47,00€
• Domaine de Ladoucette - AOC Pouilly-Fumé 2018	12,00€	42,00€
• Domaine Vacheron, Les Romains - AOC Sancerre 2016	12,00€	55,00€
• Domaine Bouchard père et fils AOC Meursault, Les Clous 2017	13,00€	56,00€
• Château La Tour de L'Évêque, Pétale De Rose AOC Côtes de Provence 2019	6,00€	27,00€



LES BOISSONS

• Evian 33cl	3,50€
• Badoit 33cl	4,00€
• Coca Cola 33cl • Coca Cola Zéro 33cl	4,00€
• Nectar La Grande Epicerie de Paris 25cl	4,50€
• Bière Cocomiette fabriquée avec le pain de nos chefs boulangers	3,90€
• Café expresso ou café allongé	2,00€
• Thé	4,00€

LE CHAMPAGNE

	La coupe 12cl
• Moët Imperial	12,00€

Tous les prix s'entendent TTC. Service compris.