

LA TABLE

Baignée de lumière sous sa verrière, La Table est un lieu unique, à mi-chemin entre Le Bon Marché et La Grande Epicerie de Paris.

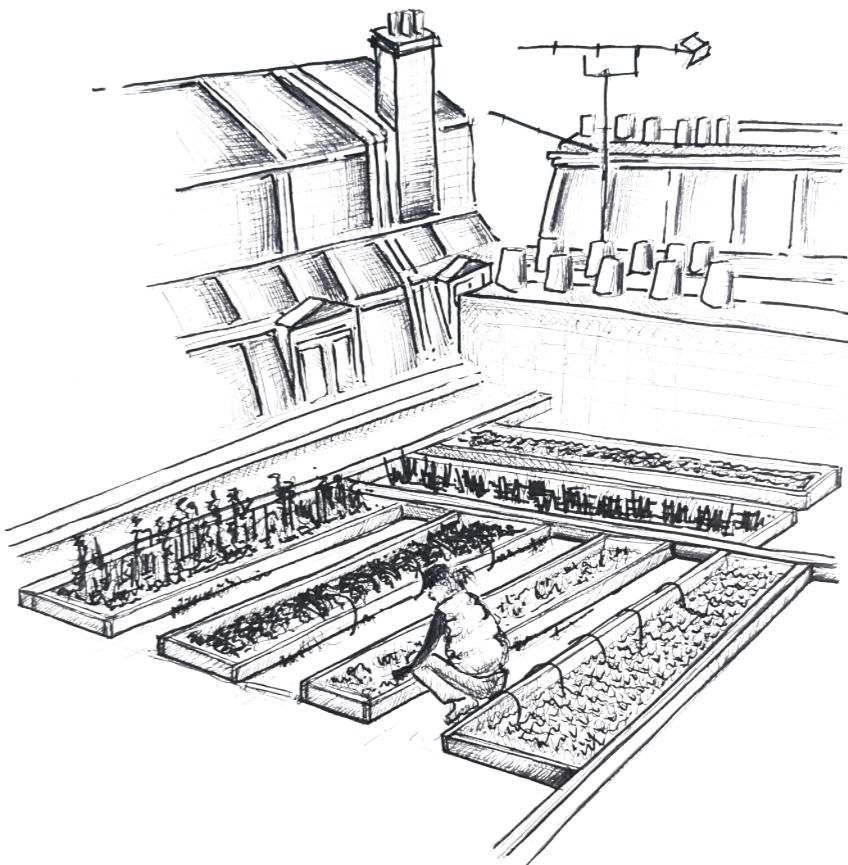
Chaque jour, Le chef et sa brigade vous proposent une cuisine inspirée des incontournables de la gastronomie française.

Leur philosophie : des mets généreux, de saison, réalisés à partir d'ingrédients minutieusement sélectionnés auprès de nos producteurs partenaires.

La Grande Epicerie de Paris a un véritable potager sur les toits de ses magasins. Au fil des saisons, cet écrin de nature au cœur de Paris offre à nos Chefs des fruits, légumes, herbes et arômates.

Retrouvez les plats réalisées avec ces ingrédients grâce au pictogramme : 

Bon appétit !



Du Lundi au samedi
De 10h30 à 18h30

LA GRANDE
EPICERIE PARIS

1er étage
38 RUE DE SÈVRES - 75007 PARIS
01-44-39-75-53

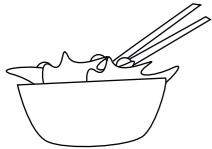
Prix en TTC service compris

Tous nos plats sont «fait maison» et élaborés sur place à partir de produit bruts

LA GRANDE
EPICERIE PARIS

LA TABLE

NOS FORMULES



MENU EXPRESS 28,00€

Plat + Verre de vin ou eau minérale (plate ou gazeuse) 50cl

MENU LA TABLE 35,00€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

(F) Les entrées et les plats qui rentrent dans la formule sont annotés par ce pictogramme



NOS ENTREES

Our starters

Terrine de Foie Gras de Canard au Quinquinoix, chutney champignons, brioche toastée
Duck Foie gras with hazelnut wine, mushroom chutney, homemade brioche

18,00€

(F) Oeufs Bio décoquillé, caviar râpé, mouillettes de pain de mie
Unshelled egg Mayonnaise, gratted caviar, bread sticks

14,00€

(F) Tartare de saumon Label Rouge, condiment citron et mangue, avocat
Label rouge salmon tartare, lemon and mango condiment, avocado

16,00€

(F) Soupe de lentilles blondes, crème de lard légèrement fumée
Blond lentils soup, bacon cream slightly smoked

12,00€



NOS SALADES GOURMANDES

Our Salads

Caesar

Romaine, poulet grillé, oeuf poché, poitrine de porc fumée, croutons, copeaux de parmesan
sauce caesar

Romaine lettuce, grilled chicken breast, poached egg, bacon, crouton, shaving of parmesan, Caesar sauce

17,00€

Salade Aristide

Champignons marinés, magret de canard fumé, foie gras, mesclun
Aristide Salad, marinated mushrooms, smoked duck, foie gras, mixed salad

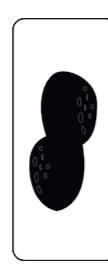
18,00€

LISTE ET PICTOGRAMMES DES ALLERGENES

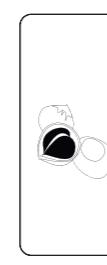
Allergens : list and pictures



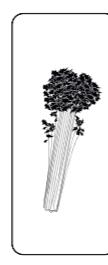
Gluten



Arachides
Peanuts



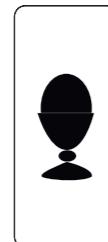
Fruits à coques
Nuts



Celéri
Celery



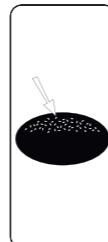
Moutarde
Mustard



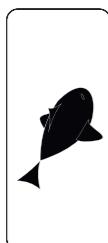
Oeuf
Egg



Lait
Milk



Sesame



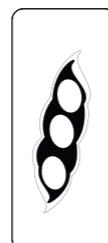
Poisson
Fish



Crustacés
Crustaceans



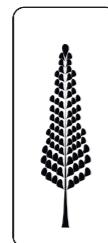
Mollusques
Molluscs



Soja
Soybeans



Sulfites
Sulphites



Lupin

LA TABLE

NOS PLATS

Our main courses



27,00€



F Suprême de volaille jaune parfumée citron et herbes de notre toit, risotto de coquillette au parmesan
Chicken breast stuffed seasoned lemon and herbs from our rooftop, parmesan coquilette risotto

27,00€



31,00€



Côte de veau cuite basse température, frites maison, jus marbré
Veal cooked low temperature, homemade fries, gravy

23,00€



Tartare de Boeuf Charolais au couteau (180g) préparé par nos soins,
(simple ou aller-retour), ketchup de bettrave, frites fraîches, mesclun
Beef tartare cut in chunks (simple or slightly cooked), beetroot ketchup, fresh fries, salad

28,00€



Poitrine de cochon fondante snackée à la plancha, poireaux grillés,
compotée d'oignons rouges au jus
Melting pork belly snacked, grilled leeks, red onions compote in gravy

29,00€



Flétan fumé poché au lait, champignons Erengii poêlés, coquillages, crumble de noix
Milk poached smoked halibut, Erengii mushrooms, seafood, nut crumble

29,00€



F Aile de raie à la grenobloise, crème de brocoli, broccolini grillés
«Grenobloise» scale, broccoli cream, grilled broccolini

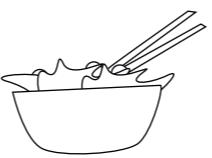
24,00€



F Pâtes au sâté, mélange de légumes croquants, graines de Chia
Sâté pasta, mixed crispy vegetables, chia seeds

LA TABLE

L'ECAILLER



Tarama (100g) de la Maison Pétrossian
Pétrossian's Naturel taramasalata (100g) served with rye biscuits

12,00€

NOS HUITRES

Our Oysters

	x6	x12
Gillardeau N°2 Charnue, voluptueuse, ferme, minérale et végétale	20,00€	40,00€
Ostra Regal N°3 Charnue, taille moyenne, goût noisette	15,00€	30,00€
Fines de Claire N°3 Légère, fondante, finement sucrée	11,00€	22,00€
Tarbouriech N°4 Petite, charnue, croquante et délicate	19,00€	38,00€

NOTRE ASSIETTE DE L'ECAILLER

15,00€

6 Crevettes calibre 40/60
6 bulots
3 Huîtres Fines de Claire

6 shrimps 40/60, 6 whelks, 3 oysters Fines de Claire

NOTRE PLATEAU PLAISIR pour 2

Our Sharing Platter for 2

49,00€

6 Huîtres

2 Pinces De Tourteau

12 Bulots

8 Crevettes Calibre 40/60

200g de Crevettes Grises

6 oysters, crab claws, 12 whelk, 8 shrimps 40/60, 200g of grey shrimps



LA SUGGESTION DU SOMMELIER

Domaine Sénat
La Nine 2017 AOC Minervois
Un vigneron engagé, vif et brillant donnant un vin puissant et charmeur.

8,00€ 32,00€

Domaine Fellot Emmanuel
Chardonnay 2017 AOC Beaujolais
Voici un chardonnay aussi rayonnant que la couleur des pierres de la région !

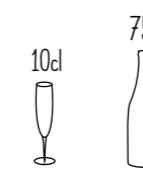
6,00€ 24,00€

LA TABLE

LA CAVE

NOS VINS PETILLANTS

Our Sparkling Wines



Champagne Möet et Chandon Brut	14,00€	65,00€
Champagne Möet et Chandon Ice Blanc	16,00€	75,00€
Champagne Moët et Chandon Ice Rosé	16,00€	75,00€

Cognac Hennessy XO	12,00€
Gin Garden	10,00€
Gin exclusif pour la Grande Epicerie à base de plantes distillées du jardin d'acclimatation	
Whisky Glenmorangie 10 ans	10,00€
Calvados V.S.O.P	10,00€
Maison Christian Drouin Cuvée Cœur de Lion	
Whisky Hibiki Japanese Harmony	10,00€

NOS COCKTAILS

Our Cocktails



Hennessy Ginger	13,00€
Hennessy V.S, Ginger beer, citron vert	
Belvedere Summer Tonic	13,00€
Belvedere vodka, tonic Archibald, pamplemousse, thym	
La Table's Signature	14,00€
Tequila Patròn, Cointreau, curacao bleu, citron vert, eau de coco, tonic Archibald	
Aperol Spritz	10,00€
Prosecco, apérol, eau gazeuse, orange	



LA TABLE

LA CAVE

NOS VINS ROUGES

Our Red Wines

Bordeaux

Château Sainte Marie

Vieilles vignes 2016 AOC Bordeaux Supérieur

Un assemblage de 72% de merlot et 28% de cabernet sauvignon

Château Robin de Moines

AOC Saint-Emilion Bio 2014

Un Saint Emilion souple, rond et charmeur (70% merlot, 20% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon)

Rhône

Domaine de Grangeneuve

Maison O. & H. Bour

Tradition 2017 - AOC Grignan-les-Adhémar

Bon équilibre et belle fraîcheur à déguster avec notre coeur d'entrecôte d'Argentine

Maison Delas Frères

AOC Crozes-Hermitage - Les Launes - 2016

Un vin du Rhône souple avec beaucoup de fruité et une belle structure tannique

Bourgogne

Domaine Chatenay Laurent Gauthier

Vieilles vignes 2017 AOC Chiroubles

Une empreinte très fruitée marqué par son cépage, le gamay. Un vin tout en gourmandise

Languedoc

Domaine Sénat

La Nine 2017 AOC Minervois

Un vigneron engagé, vif et brillant donnant un vin puissant et charmeur.

Domaine de L'Hortus

La Bergerie de L'hortus - AOC Pic-Saint Loup

Un bien bel opus, qui dans sa jeunesse, accompagnera idéalement vos déjeuners légers

Corse

Domaine Yves Leccia

E Croce 2016 - AOC Patrimonio

Subtil mélange de Niellucciu, de grenache et de Minustellu qui apportent force, souplesse et équilibre

Loire

Domaine Charles Joguet

Silènes 2016 AOC Chinon

Subtil cabernet franc pour accompagner parfaitement nos poissons et nos salades

Italie

Cantina Zaccagnini

Tralcetto 2016 Montepulciano d'Abruzzo DOP

Un vin riche et corsé pour toutes nos viandes. Toute l'Italie dans la bouteille !

Argentine

Amalaya Malbec 2017

Quelle Fraîcheur ! Un malbec digne de ce nom.



5,00€

18,00€

32,00€

6,00€

18,00€

43,00€

6,00€

24,00€

8,00€

32,00€

30,00€

42,00€

7,00€

29,00€

8,00€

31,00€

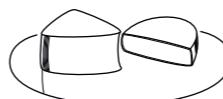
6,00€

24,00€

LA TABLE

NOTRE FROMAGE DE SAISON

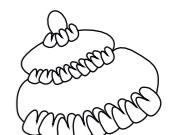
Our seasonal cheese



Saint-Marcellin, tranche de Grand Pain

Cow's milk Saint-Marcellin, Grand Pain bread slice

6,00€



NOS DESSERTS

Our Desserts

F Salade de fruits de saison

Seasonal fruit salad

8,00€

F Pavlova aux agrumes,

crémeux clémentine, agrumes frais

Citrus meringue, clementine cream, fresh citrus fruits

10,00€



F Baba au rhum ambré, crème chantilly

«Baba au Rhum», chantilly

10,00€



F Sélection de Pâtisseries de La Grande Epicerie de Paris

(Intensément Chocolat, La Mama, Le Fraisier, Le Paris Brest, La Tarte Citron, La Tarte Pomme)

Selection of pastries of La Grande Epicerie de Paris

10,00€/pièce

Allergènes sur demande
Allergens on demand

Café Gourmand

Coffee served with small pastries

14,00€

Allergènes sur demande
Allergens on demand

Thé Gourmand

Tea served with small pastries

Infusion Gourmande

Infusion Served with small pastries

LA TABLE

NOS RAFRAÎCHISSEMENTS

Our Cold Drinks

NOS EAUX

Our Water

Plates
Still Water

Saint Georges,
France (50cl) 6,50€

Evian, France
(75cl) 7,50€

Pétillantes
Sparkling Water

Perrier, France
(33cl) 5,50€

San Pellegrino, Italie
(50cl) 6,50€

Badoit, France
(75cl) 7,50€

Chateldon, France
(75cl) 8,50€

NOS SODAS

Our Sodas
(33cl)

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Sprite 5,50€

NOS JUS

JUS PRESSÉS
Our Fresh Juices 5,60€

Citron (12cl) Lemon

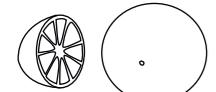
Orange (33cl)

Pamplemousse (33cl) Grapefruit

NECTARS EN BOUTEILLE
(25cl)

La Grande Épicerie de Paris
Our bottles of Juice and nectars 5,60€

Abricot Apricot	Pomme Apple
Framboise Raspberry	Pêche de vigne Peach vine
Raisin Grape	
	Tomate et Piment d'Espelette Tomato



NOS BIERES

en bouteille
Our Beers
(33cl)

Blanche, Casque d'Or France White beer Blonde, L'oeil de Biche France Blond beer Brune, Barge du Canal France Dark beer 6,50€

NOS APERITIFS

Our Apéritifs

Pastis Lillet Blanc Vermouth Spritz 10,00€

LA TABLE

LA CAVE

NOS VINS BLANCS

Our White Wines

14cl



75cl

Bordeaux

Château Sainte Marie
Vieilles Vignes 2019 AOC Entre-deux-Mers
Une belle association avec nos assiettes de l'Ecailler. Un mariage idéal.

Château de Fieuza

Les Abeilles de Fieuza
AOC Pessac- Léognan 2014
L'un des meilleurs vins blancs sec de Bordeaux avec une très belle souplesse et finesse en bouche

Rhône

Domaine de Grangeneuve
Les Dames Blanches du Sud - AOC Grignan-les Adhémar
Cette Dame a du caractère ! Elle laisse une impression de fraîcheur et donne envie d'y regoûter

Loire

Domaine Pellé 2017
Morogues AOC Menetou Salon
Leur devise: «révéler l'expression de chacun de nos terroirs avec exigence (...) et justesse»

Domaine de Ladoucette

AOC Pouilly-Fumé 2018
Ce vin accompagnera parfaitement nos mets fins tels que les poissons ou la volaille

Bourgogne

Domaine Fellot Emmanuel
Chardonnay 2017 AOC Beaujolais
Voici un chardonnay aussi rayonnant que la couleur des pierres de la région !

Domaine Matrot

AOC Meursault - 2016
Très frais et gourmand ce Saint Romain se montre souple en bouche et d'une grande maturité de fruits jaunes

NOS VINS ROSES

Our Rosés Wines

Côtes de Provence

Domaine Figuière
Le Saint André 2017 - IGP Méditerranée
Gorgé de soleil et bercé par la Méditerranée, ce vin vous apportera tout l'amour des terres de Provence

Domaine Peyrassol

Cuvée des Commandeurs 2018 AOC Côtes de Provence
Ce vin est la promesse d'un plaisir immédiat !

Château Minuty

Cuvée «Rosé et Or» 2018 AOC Côtes de Provence
Un incontournable des Côtes de Provence !

42,00€