

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.

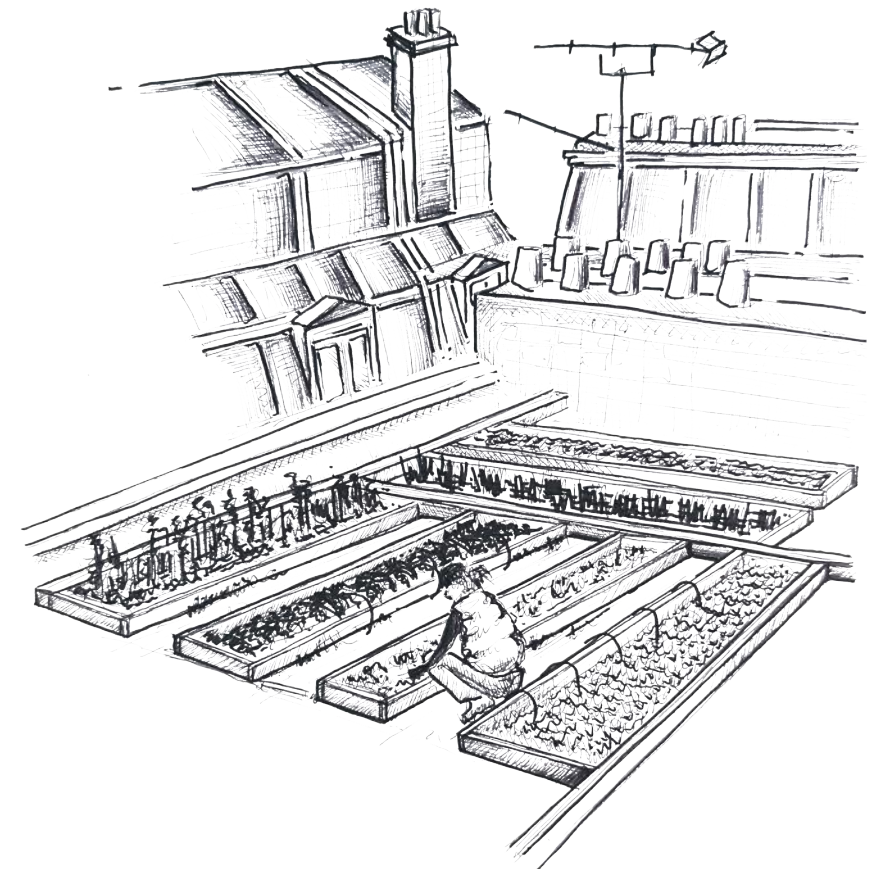
Chaque jour, Le chef et sa brigade vous proposent une cuisine inspirée des incontournables de la gastronomie française.

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 arômes.

Retrouvez les plats réalisées avec ces ingrédients grâce au pictogramme : 🍅

Bon appétit !



Du lundi au samedi
De 10h30 à 18h30

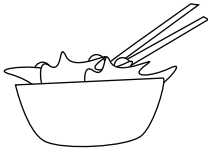
LA GRANDE
EPICERIE **PARIS**

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, grated caviar, bread sticks

14,00€



F Tartare de saumon Label Rouge, condiment citron et mangue, avocat
Label rouge salmon tataré, 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€

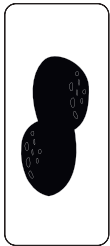


LISTE ET PICTOGRAMMES DES ALLERGENES

Allergens : list and pictures



Gluten



Arachides
Peanuts



Fruits à coques
Nuts



Celeri
Celery



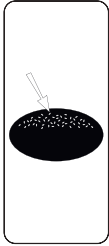
Moutarde
Mustard



Oeuf
Egg



Lait
Milk



Sesame



Poisson
Fish



Crustacés
Crustaceans



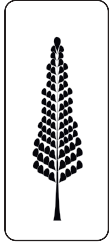
Mollusques
Molluscs



Soja
Soybeans



Sulfites
Sulphites



Lupin

LA TABLE

NOS PLATS

Our main courses



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 coquillette risotto

27,00€

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

31,00€

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

23,00€

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

28,00€

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, broccolins grillés
«Grenobloise» scale, broccoli cream, grilled broccolins

29,00€

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

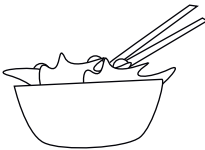
24,00€

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

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.

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

8,00€

32,00€

6,00€

24,00€

LA TABLE

LA CAVE

NOS VINS PETILLANTS

Our Sparkling Wines

10cl



75cl



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€



NOS COCKTAILS

Our Cocktails

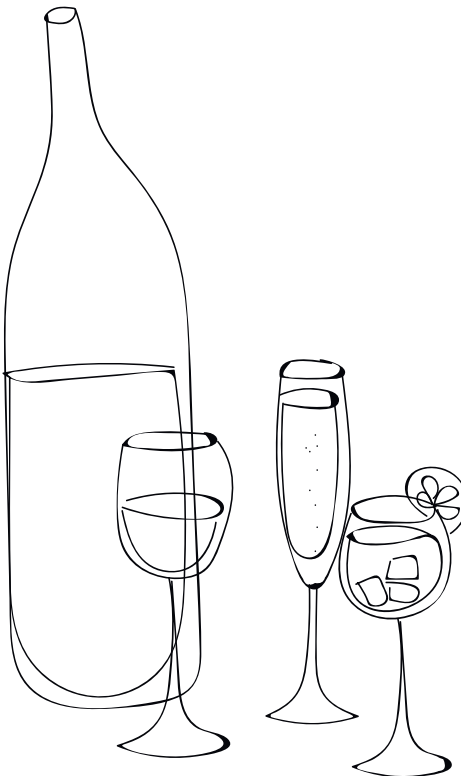
Hennessy Ginger Hennessy V.S, Ginger beer, citron vert	13,00€
Belvedere Summer Tonic Belvedere vodka, tonic Archibald, pamplemousse, thym	13,00€
La Table’s Signature Tequila Patròn, Cointreau, curacao bleu, citron vert, eau de coco, tonic Archibald	14,00€
Aperol Spritz Prosecco, apéritol, eau gazeuse,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

NOS SPIRITUEUX

Our Spirits



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



LA CAVE
NOS VINS ROUGES
Our Red Wines

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)

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

AOC Crozes-Hermitage - Les Launes - 2016
Un vin du Rhône souple avec beaucoup de fruité et une belle structure tannique

Domaine Chatenay Laurent Gauthier
Vieilles vignes 2017 AOC Chiroubles
Une empreinte très fruitée marqué par son cépage, le gamay. Un vin tout en gourmandise

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

La Bergerie de L'hortus - AOC Pic-Saint Loup
Un bien bel opus, qui dans sa jeunesse, accompagnera idéalement vos déjeuners légers

Domaine Yves Leccia
E Croce 2016 - AOC Patrimonio
Subtil mélange de Niellucciu, de grenache et de Minustellu qui apportent force, souplesse et équilibre

Domaine Charles Joguet
Silènes 2016 AOC Chinon
Subtil cabernet franc pour accompagner parfaitement nos poissons et nos salades

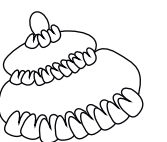
Cantina Zaccagnini
 Tralcetto 2016 Montepulciano d'Abruzzo DOP
Un vin riche et corsé pour toutes nos viandes. Toute l'Italie dans la bouteille !

Amalaya Malbec 2017
Quelle Fraîcheur ! Un malbec digne de ce nom.

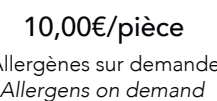


NOTRE FROMAGE DE SAISON

Our seasonal cheese



Our Desserts



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*

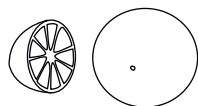
Framboise *Raspberry*

Pomme *Apple*

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.

5,00€

18,00€

Château de Fieuzal
Les Abeilles de Fieuzal
AOC Pessac- Léognan 2014

L'un des meilleurs vins blancs sec de Bordeaux avec une très belle souplesse et finesse en bouche

45,00€

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

6,00€

24,00€

Loire

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

35,00€

Domaine de Ladoucette
AOC Pouilly-Fumé 2018

Ce vin accompagnera parfaitement nos mets fins tels que les poissons ou la volaille

10,00€

48,00€

Bourgogne

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

6,00€

24,00€

Domaine Matrot
AOC Meursault - 2016

Très frais et gourmand ce Saint Romain se montre souple en bouche et d'une grand maturité de fruits jaunes

51,00€

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

4,00€

18,00€

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

7,00€

28,00€

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

42,00€