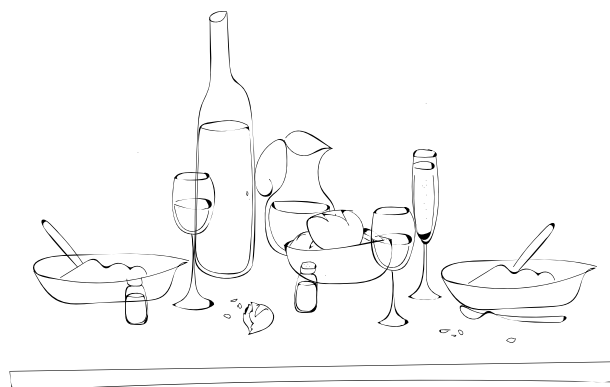


LA TABLE

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



Du lundi au dimanche
De 10h30 à 18h00

**LA GRANDE
EPICERIE PARIS**

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

Prix en TTC service compris

**LA GRANDE
EPICERIE PARIS**

LA TABLE

NOS VINS PETILLANTS

Our Sparkling Wines



Champagne Moët et Chandon Brut	12,00€	65,00€
Champagne Mœt et Chandon Ice Brut	16,00€	65,00€
Champagne Mœt et Chandon Ice Rosé	17,00€	75,00€

NOS SPRITZ

Our Spritz

Hennessy Ginger Hennessy V.S, Ginger Beer, citron vert	13,00€
Belvedere Summer Tonic Belvedere vodka, tonic Archibald pamplemousse, thym	13,00€
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, eau gazeuse, lamelles d'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	11,00€
Calvados V.S.O.P	10,00€
Maison Christian Drouin Cuvée Cœur de Lion	
Whisky Hibiki Japanese Harmony	10,00€

NOS 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*

LA TABLE



NOS VINS ROSES

Our Rosé Wines

Provence

Château Minuty
Cuvée Bailly - 2018 AOC Côtes de Provence 12,00€ 45,00€

NOS VINS BLANCS

Our White Wines

Bordeaux

Château de Fieuzal 45,00€
Les Abeilles de Fieuzal
AOC Pessac-Léognan 2014

Rhône

Domaine de Grangeneuve 39,00€
Les Dames Blanches Du Sud
AOC Grignan-les-Adhémar

Loire

Domaine de Ladoucette 9,00€
AOC Pouilly-Fumé 2017

Bourgogne / Beaujolais

Domaine Fellot Emmanuel 8,00€
Chardonnay 2017 - AOC Beaujolais

NOS VINS ROUGES

Our Red Wines

Bordeaux

Château Robin de Moines 45,00€
AOC Saint-Emilion 2014

Loire

Château du Petit Thouars 9,00€
AOC Chinon

Corse

Domaine Yves Leccia 52,00€
E Croce 2016- AOC Patrimonio

Bourgogne

Domaine Robert Perroud 9,00€
AOC Côte de Brouilly - Foudre N°5

LA TABLE

LE PETIT DEJEUNER

BREAKFAST

10:30 - 11:30



NOS CAFES ET CHOCOLATS

Our Coffees and Hot Chocolate

Espresso, Décaféiné Espresso, décaf 3,50€	Cappuccino 6,10€	Chocolat Chaud 7,00€ Hot Chocolate
Double , Crème Double espresso Coffee Cream 6,10€	Café glacé 6,10€ Iced coffee	Latte macchiato 6,10€

NOS THES

Our Teas

6,70€

Darjeeling Himalaya	Japon Sencha	Menthe Mint
Ceylan Saint James	Fruits Rouges Red Fruits	Jasmin Jasmine
Earl Grey		



NOS DOUCEURS

Our Sweet Treats

Croissant 2,00€	Brioche façon pain perdu avec marmelade d'orange et vanille de Madagascar French toast with marmelade and vanilla 6,00€
Baguette, confitures, beurre Baguette, jam, butter 5,00€	45,00€
	Salade de Fruits Seasonal fruit salad 8,00€



NOS OEUFs BIO x3

Our Organic Eggs x3

9,00€

Brouillés Scrambled Eggs	En Omelette Omelette	Au plat Fried Eggs
Supplément Extras 1,00€	Bacon Bacon	Fromage Cheese
	Champignons Mushrooms	Fines Herbes Fresh Herbs



NOS BIERES

Our Beers
6,50€

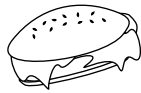
Blanche Casque d'Or France (33cl)	Blonde Oeil de Biche France (33cl)	Brune Barge du canal France (33cl)
---	--	--

LA TABLE

L'APRÈS MIDI

AFTERNOON

15:00 - 18:30



NOS SNACKS

Our Snacks

Bacon Cheesburger

Bun brioché, steak haché pur boeuf, bacon, chutney d'oignons, sauce marie rose, Brioche bun, minced beef, bacon, onion chutney, «marie rose» sauce

22,00€



Caesar

Romaine, poulet grillé, oeuף poché, bacon, croustons copeaux de parmesan, sauce caesar

Romaine salad, grilled chicken breast, poached egg, bacon, croûton, shaving of parmesan, Caesar sauce

17,00€



Sélection de tomates colorées,

burratina, origan frais, huile d'olive vierge extra

Colored tomatoes, burrata, fresh oregano, extra virgin olive oil

16,00€



Pâté en croûte de saison

mélanges de jeunes pousses

Seasonal poultry pie slice en croûte, mixed salad

15,00€



Assiette de saumon fumé,

blinis, citron, crème Aigrelette

Smoked salmon, blinis, lemon, sour cream

15,00€



Croque Monsieur à la truffe

et au jambon cuit

Croque monsieur with truffle and ham

15,00€



NOTRE FROMAGE DE SAISON

Our seasonal cheese

Comté AOP 24 mois, confit de poire

24 month matured Comté cheese with pear confit

6,00€

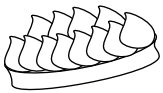


LA TABLE

L'APRÈS MIDI

AFTERNOON

15:00 - 18:30



NOS DOUCEURS

Our Sweet Treats

Salade de Fruits du Moment

Seasonal fruit salad

8,00€

Assortiment de quatre macarons

Selection of macarons

9,00€



Sélection de Pâtisseries

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

Our pastries

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

14,00€

Allergènes sur demande

Allergens on demand

Infusion Gourmande

Infusion

Served with small pastries

14,00€

Allergènes sur demande

Allergens on demand

Tous nos Gourmands sont composés de:

Guimauve, macaron, entremet chocolat, four sec

All our gourmand are composed of:

marshmallow, macaron, chocolate desert, small pastry

