


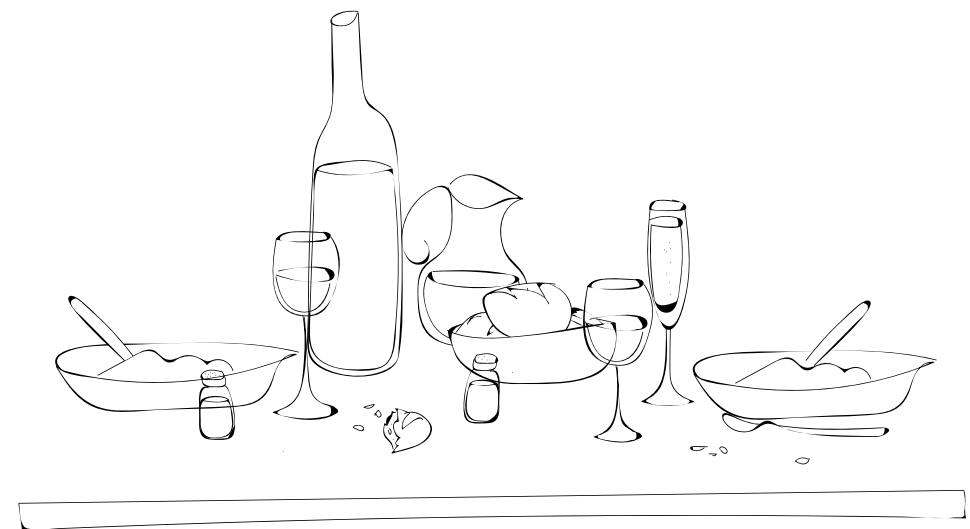
Du lundi au dimanche  
De 10h30 à 18h30

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  
Viandes bovines, origine France / Fruits et légumes fournis par M. Charraire 



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.

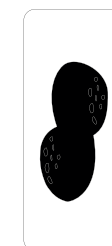
Bon appétit !

## LISTE ET PICTOGRAMMES DES ALLERGENES

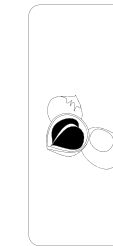
Allergens : list and pictures



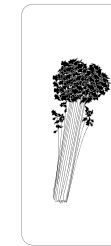
Gluten



Arachides  
Peanuts



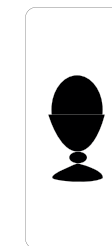
Fruits à coques  
Nuts



Celeri  
Celery



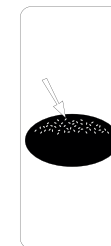
Moutarde  
Mustard



Oeuf  
Egg



Lait  
Milk



Sesame



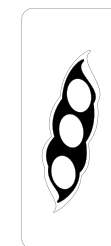
Poisson  
Fish



Crustacés  
Crustaceans



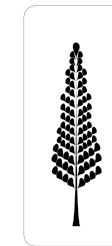
Mollusques  
Molluscs



Soja  
Soybeans



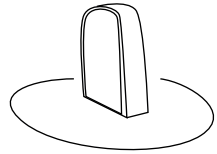
Sulfites  
Sulphites



Lupin

# LA TABLE

POUR L'APRES-MIDI  
FOR THE AFTERNOON  
15:00 - 18:30  
(16:00 Le weekend)



## NOS DOUCEURS Our Sweet Treats

**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

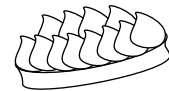
**Infusion Gourmande**  
Infusion  
Served with small pastries  
**14,00€**  
Allergènes sur demande  
Allergens on demand

**Financier nature et fruits rouges**  
Financier and red berries  
**5,80€**

**Assortiment de quatre macarons**  
Selection of macaroons  
**9,00€**

**Salade de Fruits du Moment**  
Seasonal fruit salad  
**12,00€**

**Tarte aux Fruits**  
Fruit tart  
**8,00€**  
Allergènes sur demande  
Allergens on demand



**Cake de nos Boulangers**  
Sélection de cakes sucrés à la découpe  
Slices of cake  
**5,50€**



# LA TABLE

NOS RAFRAÎCHISSEMENTS  
Our Cold Drinks



## NOS EAUX Our Water

## Plates Still Water

## Pétillantes Sparkling Water

Evian, France (33cl) 5,10€

Evian, France (75cl) 6,50€

Saint Georges, France (50cl) 6,50€

Badoit, France (33cl) 5,10€

Badoit, France (75cl) 6,50€

Perrier, France (33cl) 5,00€

San Pellegrino, Italie (50cl) 6,50€

Chateldon, France (75cl) 6,50€

## NOS BIERES en bouteille Our Beers

Blanche, Casque d'Or  
France (33cl) White beer

Blonde, L'oeil de Biche  
France (33cl) Blond beer

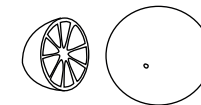
Brune, Barge dy Canal  
France (33cl) Dark beer

## NOS SODAS Our Sodas

Coca Cola (33cl)

Coca Cola Zéro (33cl)

Sprite (33cl)



## NOS JUS Our Fresh Juices

Citron (12cl) Lemon

Orange (33cl)

Pamplemousse (33cl) Grapefruit

**NOS JUS**  
et 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 Tomato

# LA TABLE

## NOS BOISSONS CHAUDES Our Hot Drinks



### NOS CAFES ET CHOCOLATS Our Coffees and Hot Chocolate

Expresso, Décaféiné  
Expresso, decaf  
3,50€

Double  
Double expresso  
6,10€

Crème  
Coffee Cream  
6,10€

Cappuccino  
6,10€

Café glacé  
Iced coffee  
6,10€

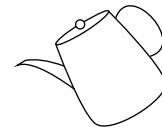
Café Gourmand  
14,00€  
Coffee served with small pastries  
Allergènes sur demande  
Allergens on demand

Chocolat Chaud  
Hot Chocolate  
6,80€

Chocolat Viennois  
Hot Chocolate with whipped cream  
7,90€

Latte macchiato  
6,10€

Nos cafés sont issus de l'agriculture biologique



### NOS THES Our Teas 6,70€

Thé Noir  
Black Tea

Darjeeling Himalaya

Ceylan Saint James

Earl Grey

Yunnan

Japon Sencha

Fruits Rouges  
Red Fruits

Thé Vert  
Green Tea

Menthe  
Mint

Jasmin  
Jasmine

Nature Bio  
Natural organic tea

Thé Gourmand  
14,00€  
Tea served with small pastries  
Allergènes sur demande  
Allergens on demand

Thé Glacé  
Ice Tea  
6,70€



### NOS INFUSIONS Our Infusions 6,70€

Tilleul  
Linden tree

Verveine  
Verbena

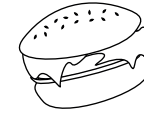
Camomille  
Chamomile

Infusion Gourmande  
14,00€  
Infusion served with small pastries  
Allergènes sur demande  
Allergens on demand

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

# LA TABLE

## POUR L'APRES-MIDI FOR THE AFTERNOON 15:00 - 18:30 (16:00 Le weekend)



### NOS SNACKS Our Snacks

Bacon Cheesburger  
Bun brioché, steak haché pur boeuf, bacon, cheddar, chutney d'oignons, sauce cocktail, Brioche bun, minced beef, bacon, cheddar cheese, onion chutney, cocktail sauce  
18,00€



Caesar  
Caesar Salad  
Blanc de poulet, oeuf poché, bacon, croûtons copeaux de parmesan, sauce caesar, salade romaine  
Chicken breast, poached egg, bacon, crouton, shaving of parmesan, Caesar sauce, romaine lettuce  
16,00€



Salade de saumon fumé  
Smoked Salmon Salad  
Mesclun, blinis croustillants, concombres, radis, crème au raifort, câpres, citrons confits  
Smoked salmon, crispy blinis, cucumber, radish, horseradish cream, capers, candied lemon, salad  
16,00€



Pâté en croûte de volaille  
foie gras, truffe noire (Tuber melanosporum), mesclun  
Poultry pie slice en croûte stuffed with foie gras and black truffle  
15,00€



Tarama (100g) de La Maison Pétroussian  
accompagné de ses biscuits de seigle  
Pétroussian's Naturel taramasalata (100g) served with rye biscuits  
12,00€



Soupe de panais  
chantilly au persil  
Parsnip soup with parsley whipped cream  
9,00€



Assiette de saumon fumé,  
blinis, citron, creme Aigrette  
Smoked salmon, blinis, lemon, sour cream  
15,00€



### NOS FROMAGES

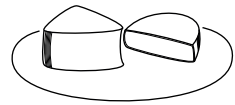
Our Cheeses  
Crottin de Chavignol AOP  
et salade mesclun  
Goat cheese and salad  
6,00€

Comté AOP 24 mois, confit de poire  
24 month matured Comté cheese with pear confit  
6,00€

Viandes bovines, origine France / Fruits et légumes fournis par M. Charraire

# LA TABLE

POUR LE DEJEUNER  
FOR LUNCH  
11:30 - 15:00  
(12:00- 16:00 Le weekend)



## NOS FROMAGES Our Cheeses

Crottin de Chavignol AOP  
et salade mesclun  
Goat cheese and salad  
6,00€



Comté AOP 24 mois et confit de poire  
24 month matured Comté cheese with pear confit  
6,00€



## NOS DESSERTS Our Desserts

Pavlova moelleuse aux pommes caramélisées  
meringue, coeur moelleux, croustillant au sarrasin  
Soft meringue, caramelized apple, buckwheat crisp  
12,00€



Tarte citron déstructurée,  
sablé breton, crémeux au citron, limoncello, meringue  
Deconstructed lemon meringue pie, lemon cremeux, limoncello  
12,00€



Crémeux café  
biscuit au cacao, fines tuiles de Tainori, glace café  
Coffee mousse, crispy «feuillantine» pastry of Tainori, coffee ice cream  
12,00€



Panacotta au pamplemousse et litchi  
sablé breton, sorbet pamplemousse  
Grapefruit and litchi panacotta, shortbread, grapefruit sorbet  
12,00€



Salade de fruits de saison  
Seasonal fruit salad  
12,00€

Pâtisserie de La Grande Epicerie  
Pastry from La Grande de Epicerie de Paris  
12,00€  
Allergènes sur demande  
Allergens on demand

# LA TABLE

POUR LE PETIT DEJEUNER  
FOR BREAKFAST  
10:30 - 11:30



## NOS DOUCEURS Our Sweet Treats

Croissant  
2,00€

Brioche façon pain perdu  
avec marmelade d'orange et  
vanille de Madagascar  
French toast with orange marmelade  
and Madagascar vanilla  
6,00€

Baguette, confitures, beurre doux  
ou demi-sel  
Baguette, jam, salted or unsalted butter  
5,00€

Salade de Fruits de Saison  
Seasonal fruit salad  
12,00€



NOS OEUFS BIO x3   
Our Organic Eggs x3  
9,00€

Brouillés  
Scrambled Eggs

En Omelette  
Omelette

Au plat  
Fried Eggs

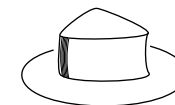
Supplément  
Extras  
1,00€

Bacon  
Bacon

Fromage   
Cheese

Champignons  
Mushrooms

Fines Herbes  
Fresh Herbs



## NOS FROMAGES Our Cheeses

Crottin de Chavignol AOP  
et salade mesclun  
Goat cheese and salad  
6,00€



Comté AOP 24 mois et confit de poire  
24 month matured Comté cheese with pear confit  
6,00€

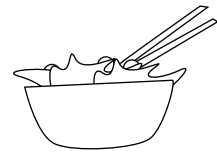
# LA TABLE

## POUR LE DEJEUNER

FOR LUNCH

11:30 - 15:00

(12:00- 16:00 Le weekend)



### NOS SALADES GOURMANDES

Our Salads

#### Caesar

Caesar Salad

Blanc de poulet, oeuf poché, bacon, croutons, copeaux de parmesan  
sauce caesar, salade romaine

*Chicken breast, poached egg, bacon, crouton, shaving of parmesan, Caesar sauce, romaine lettuce*

16,00€



#### Salade de saumon fumé

Smoked Salmon Salad

Salade de Mesclun, saumon fumé, blinis croustillants, concombres, radis,  
creme au raifort, câpres, citrons confits.

*Smoked salmon, crispy blinis, cucumber, radish, horseradish cream, capers, candied lemon, salad*

16,00€



## NOS ENTREES

Our starters

#### Foie gras de canard

au Quinquinoix, compotée de fruits secs, servi avec sa brioche toastée.

*Duck Foie gras cooked in walnut wine, dried fruit compote*

18,00€



#### Soupe de Panais

avec sa chantilly au persil

*Parsnip soup, parsley whipped cream*

9,00€



#### Salade de légumes cuits et crus quinoa légèrement acidulé, tofu fumé

*Raw and cooked vegetable salad, tanguy quinoa, smoked tofu*

22,00€



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

# LA TABLE

## POUR LE DEJEUNER

FOR LUNCH

11:30 - 15:00

(12:00- 16:00 Le weekend)



### NOS PLATS

Our main courses

Blanquette de jarret de veau BIO à la truffe noire  
petits légumes, sauce blanquette, truffe noire (Tuber melanosporum), riz basmati

*Organic veal shank, vegetables, blanquette sauce, black truffle, basmati rice*

28,00€



Filet de boeuf Salers cuit à la plancha  
duxelles de champignons de Paris, purée de pomme de terre, sauce aux échalotes

*Grilled beef tenderloin, mushrooms duxelle, mash potato, shallot sauce*

32,00€



Caquelon de volaille label rouge  
Reblochon, pommes de terre, salade verte

*Chicken Label Rouge casserole, Reblochon cheese, potatoes, green salad*

26,00€



Filet de Lotte rôtie au Sâté  
cassolette de haricot coco, soubressade, jus terre et mer

*Grilled monkfish with sâté sauce, coco bean casserole, soubressade sausage, gravy*

30,00€



Homard Bleu en pastilla,  
blettes braisées, confit de kumquat, graines de pan massala vert, bisque de homard

*Bleu lobster pastilla, kumquat confit, green pan massala seeds, lobster bisque*

40,00€



Risotto de riz carnaroli lié au parmesan,  
jeunes pousses de riquette, ricotta fraîche

*Carnaroli risotto, riquette, fresh ricotta*

24,00€



Viandes bovines, origine France / Fruits et légumes fournis par M. Charraire 