



## ÉPICERIE FINE

<b>Tarama à la truffe</b> & toast .....	11
<b>Jambon truffé blanc</b> .....	12
<b>Petites sardines</b> & beurre salé, pain grillé .....	13
<b>Jambon sec Cantal</b> 18 mois d'affinage .....	14
<b>Ventrèche de thon</b> & beurre salé, pain grillé .....	15
<b>Rillettes de maquereaux</b> & toast .....	15
<b>Terrine de foie gras</b> & pain grillé .....	16

## SALADES & ACCOMPAGNEMENTS

<b>Mesclun bio</b> & huile d'olive .....	6
<b>Roquette Pecorino bio</b> jambon blanc truffé, poivre .....	8
<b>Salade d'endives</b> jambon cru, pomme rouge bio, noix grillées & herbes .....	8
<b>Frites</b> .....	6
<b>Pommes de terre écrasées</b> .....	6
<b>Légumes racines</b> .....	6
<b>Gratin de macaroni</b> .....	6

## FROMAGES & LAITAGES

<b>Mozzarella</b> & salade roquette, olives .....	9
<b>Chèvre rôti</b> Toast de crottin de chèvre & salade roquette .....	12
<b>Tomme de brebis</b> .....	14

## ENTRÉES

<b>Deuf mayonnaise</b> .....	5
<b>Salade de champignons de Paris</b> & amandes effilées toastées, herbes, huile d'olive citron .....	8
<b>Avocat entier</b> .....	8
<b>Velouté de butternut</b> & granola salé .....	8
<b>Carpaccio de betteraves et feta</b> & betteraves de toutes les couleurs, vinaigrette aigre douce .....	10
<b>Palourdes marinières</b> & citron confit, herbes, échalotes grises, vin blanc sec .....	12

## PLATS

<b>Coquillettes, jambon / et Truffes</b> .....	16/18
<b>Gratin de macaroni, jambon et gruyère Grand cru</b> .....	16
<b>Saucisse grillée</b> & pommes de terre écrasées .....	18
<b>«Steak Frites» Aberdeen</b> & laitue rougette, vinaigrette .....	19
<b>«Poulette du Béarn» rôtie</b> & frites, salade ou gratin de macaroni .....	19
<b>Tartare de boeuf</b> & frites, salade .....	19
<b>Cheeseburger</b> & frites, salade (Tomme de vache, pain, sauce, oignon confit) .....	19
<b>Escalope de veau du Pays Basque au sautoir</b> & jus de veau, pommes de terre écrasées .....	21
<b>Côte de boeuf</b> & frites, salade (1kg pour 2 personnes) .....	80
<b>Lieu jaune rôti</b> & légumes racines .....	22
<b>Saumon fumé d'Écosse «extra»</b> & pommes de terre, crème de raifort frais .....	23
<b>Saint-Jacques</b> & pommes de terre, crème de raifort frais .....	26
<b>Légumes sautoir</b> légumes de saison & légumes racines .....	15

## DESSERTS

<b>Salade d'oranges à la Marocaine</b> (fleur d'oranger, menthe fraîche, pistaches grillées) .....	10
<b>Moelleux au chocolat</b> .....	10
<b>Crumble pommes &amp; poires</b> .....	10
<b>Café ou thé gourmand</b> .....	10
<b>Glaces et sorbets parfums au choix</b> 1 Boule / 2 Boules .....	5/9
parfums : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, passion, mangue, clémentine	

MENU DEJEUNER DE 12H À 15H SAUF LE DIMANCHE  
ENTRÉE+PLAT / PLAT+DESSERT : 19EUROS OU ENTRÉE+PLAT+DESSERT : 23EUROS

SERVICE CONTINU MIDI-MINUIT

legermainparis  
#legermainparis



beaumarly\_paris  
#beaumarlyparis