

LE PETIT BISTROT

LA GRANDE
EPICERIE PARIS

LES PLANCHES

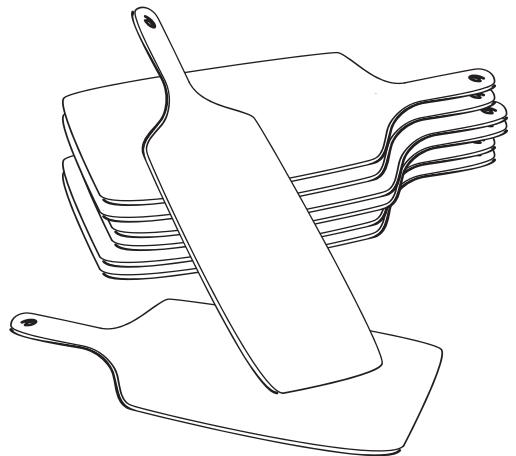
Accompagnées de notre grand pain légèrement toasté.

- Planche du Fromager
Crottin de Chavignol AOP, Comté AOP 18 mois, Saint-Nectaire fermier AOP, Ossau-Iraty AOP, confit de cerise noire
- Planche du Charcutier
Un petit bocal du charcutier au choix, jambon Noir de Bigorre AOP, jambon cuit Prince de Paris, saucisson sec cendré à l'ancienne, coppa corse, cornichons à l'ancienne et tomates semi-séchées
- Planche Mixte
Mélange Planche du Fromager et Planche du Charcutier

17,00€

19,00€

24,00€



L'IBÉRIQUE

- Planche de Charcuterie Ibérique
- Planche Ibérique Mixte
Mélange de charcuterie et de fromages ibériques
- Assiette de jambon Bellota
- Pain au lait ibérique et salade

19,00€

19,00€

14,00€

9,90€

Mijotés par nos chefs dans nos cuisines sur place,
nos bocaux revisitent des plats traditionnels français, à la manière de La Grande Epicerie de Paris.

LES PETITS BOCAUX

CHARCUTIER 6,00€

- Rillette pur canard ou de porc au romarin
- Terrine de lapin en gelée
- Salade de tête de veau sauce gribiche
- Fricassée d'escargots de Bourgogne

PÂTISSIER 5,00€

- Compote de pomme et crumble
- Mousse au chocolat
- Crème caramel

MIJOTÉS

- Parmentier de bœuf
- Joue de bœuf confite et ses carottes au vin, polenta crémeuse
- Cabillaud façon parmentier et sa sauce Nantua aux écrevisses
- Parmentier de confit de canard

15,00€

16,00€

16,00€

17,00€

LA FORMULE

19,00€

Un bocal mijoté + un bocal du pâtissier

Nos bocaux mijotés peuvent être consommé sur place ou à emporter.



LES PETITS PLATS

- Croque monsieur et salade
- Tarte fine et salade
- Poulet citron et tagliatelles
- Cabillaud, riz et légumes

9,50€

9,50€

13,00 €

15,00 €

LE PETIT BISTROT

LA GRANDE EPICERIE PARIS

Notre chef de Cave Hugues Forget, vous présente sa sélection de cuvées d'exception et de vins du quotidien.

Tous nos vins au verre vous sont proposés avec la technologie Coravin.

Nous vous invitons également à découvrir La Cave de La Grande Epicerie de Paris, située au sous sol de notre magasin.

Vous pouvez y sélectionner vous-même votre bouteille et la déguster au Petit Bistrot.

Droit de bouchon 15 euros.

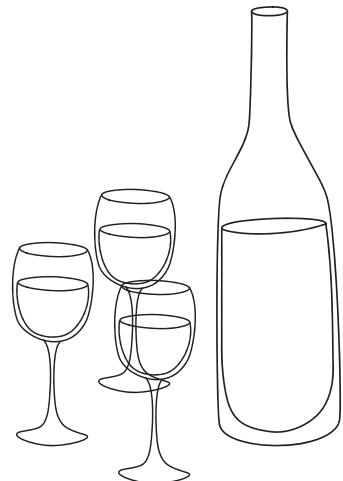


LES VINS ROUGES

	Le verre 12cl	La bouteille 75cl
• Château L'Évêché, Origami - AOC Bordeaux 2016	6,00€	27,00€
• Domaine Jean-Baptiste Senat, La Nine - AOC Minervois 2018	6,00€	27,00€
• Baron Philippe de Rothschild, Baron Nathaniel - AOC Pauillac 2014	8,00€	35,00€
• Le Saint-Emilion de Quintus - AOC Saint Emilion 2016	8,00€	40,00€
• Domaine Jean Foillard, Côte de Py - AOC Morgon 2017	8,00€	40,00€
• Domaine Javillier - AOC Volnay 2017	15,00€	64,00€
• Séglia - AOC Margaux 2014	14,00€	56,00€

LES VINS BLANCS & ROSÉS

	Le verre 12cl	La bouteille 75cl
• Domaine Devillard, Le Renard - AOC Bourgogne 2016	7,00€	29,00€
• Château les Roques - AOC Loupiac 2016	7,00€	32,00€
• Domaine William Fèvre - AOC Chablis Premier Cru Fourchaume 2017	10,00€	47,00€
• Domaine de Ladoucette - AOC Pouilly-Fumé 2018	12,00€	42,00€
• Domaine Vacheron, Les Romains - AOC Sancerre 2016	12,00€	55,00€
• Domaine Bouchard père et fils - AOC Meursault, Les Clous 2017	13,00€	56,00€
• Château La Tour de L'Évêque, Pétale de Rose AOC Côtes de Provence 2019	6,00€	27,00€



LES BOISSONS

• Evian 33cl	3,50€
• Badoit 33cl	3,90€
• Coca Cola 33cl • Coca Cola Zéro 33cl	4,00€
• Jus de pomme 25cl	2,50€
• Nectar LA GRANDE EPICERIE DE PARIS 25cl	4,90€
• Cidre BIO FILS DE POMME 33cl	3,90€
• Café expresso ou café allongé	2,00€
• Thé	4,00€
• Café gourmand	4,90€

LES BIÈRES

• Bière COCOMIETTE fabriquée avec le pain de nos chefs boulangers 33cl	3,90€
• Bière artisanale blonde ou blanche 33cl BRASSERIE FONDAMENTALE	3,90€
• Bière GALLIA East ou West 33cl	3,90€
LE CHAMPAGNE	La coupe 12cl
• Moët Imperial	12,00€