

SALADES ET HORS D'ŒUVRE

SAUMON GRAVELAX

Saumon gravelax, rhubarbe pochée aux mures, condiment betterave

11€

-

VELOUTE GLACE DE PETITS POIS ET FETA

Petits pois frais, feta, menthe, toast de pain

10 €

-

SALADE DE HOMARD BLEU

Avocat, trévisse, abricots

16 €

Supplément Caviar Sturia vintage 5gr

6 €

-

SALADE DE QUINO A BIO

Cranberry, petits légumes, noix de pécan, frisée fine

11 €

-

SALADE CAESAR

Filet de poulet, romaine et sucrine, œuf mollet, sauce Caesar,

Copeaux de parmesan, chips de pancetta, croûtons de pain

10.80 €

-

SALADE DE BŒUF GALICE

Mesclun, haricots verts, tomates cerises, émietté de bœuf Galice confit, jambon de

bœuf Galice fumé, poivrons Piquillos confit et Guindillas, Pignons de pin

12€

-

SAINT-MARCELLIN

Fromage et salade verte

10 €

-



**Tous nos plats sont "faits maison"
Et élaborés sur place à partir de produits bruts**

Le registre des allergènes est disponible sur demande

Les fruits et légumes des restaurants de La Grande Epicerie de Paris sont fournis par M. Charraire ; le poisson est fourni par Armara.

PLATS

SAINT PIERRE

Jeunes poireaux grillés, mousserons, caillé maison fumé au foin

31 €

-

POULPE RÔTI

Purée de butternut, poitrine de porc fumée, graine de courge torréfiée, citrons confits, huile de ciboule

25 €

-

FILET DE MERLU DE LIGNE

Viennoise parmesan, purée de brocolis, ciboule et huile d'argan

22 €

-

SUPREME DE VOLAILLE FARCIAUX GIROLLES

Céleri, girolles, cazettes, jus de veau tranché

25 €

-

AGNEAU BIO D'Auvergne

Agneau d'Auvergne, tians de légumes romarin, brousse de brebis aux fines herbes

28 €

-

FILET DE BŒUF BIO DU MAINE ET LOIRE

Asperges vertes, émulsion d'olives noires.

31 €

-

RISOTTO RIQUETTE RICOTTA

Risotto lié à la ricotta, riquette, olives taggiasche, huile d'olive noir Munoz

21 €

-

SALADE CAESAR

Filet de poulet, romaine et sucrose, œuf mollet, sauce Caesar,

Copeaux de parmesan, chips de pancetta, croûtons de pain

16.50 €

-

SALADE DE BŒUF GALICE

Mesclun, haricots verts, tomates cerises, émietté de bœuf Galice confit, jambon de bœuf Galice fumé, poivrons confit, piments doux, Pignons de pin

18 €



**Tous nos plats sont "faits maison"
Et élaborés sur place à partir de produits bruts**

Les fruits et légumes des restaurants de La Grande Epicrie de Paris sont fournis par M. Charraire ; le poisson est fourni par Armara.

Le registre des allergènes est disponible sur demande

DESSERTS

COMME UN SNICKERS
Chocolat, caramel, cacahuète
9 €
—

PAVLOVA FRAMBOISE
Meringue française, crèmeux basilic, oranges, framboises fraîches
10 €
—

FRAISES GARIGUETTES
Crème légère vanillée
9€
—

FRUITS DE SAISON
Salade de fruits de saison
12 €
—

SAINT-HONORE
Crème chiboust vanille, chantilly légèrement sucrée
9 €
-

SAINT-MARCELLIN
Fromage et salade verte
10 €
-



Tous nos plats sont "faits maison"
Et élaborés sur place à partir de produits bruts

Les fruits et légumes des restaurants de La Grande Epicerie de Paris sont fournis par M. Charraire ; le poisson est fourni par Armara.

Le registre des allergènes est disponible sur demande

LA CAVE

CHAMPAGNES A LA COUPE

—

Charles Heidsieck Brut (10 cl) – 12 €

Charles Heidsieck Rosé (10 cl) – 14 €

Charles Heidsieck 2005 (10 cl) – 18 €

VINS AU VERRE

Kir cassis (14 cl) – 10 €

BLANCS

—

Domaine William Fevre Chablis 2015(14 cl) - 8 €

Domaine Brandolini Pinot Grigio,Italie, 2015 (14 cl) – 7.80 €

Domaine Mellot La Moussièrre, Sancerre, Vallée de la Loire, 2016 (14 cl) – 9.40 €

Domaine Matrot, Bourgogne, 2015 (14 cl) – 8 €

ROSÉ

—

Château Léoube, 2016 (14 cl) – 7 €

ROUGES

—

Château Grand-Ormeau, Lalande De Pomerol, Bordeaux, 2012 (14 cl) – 12 €

Domaine Gauthier, Chiroubles Chatenay, Beaujolais, 2015 (14cl) – 6 €

Domaine Oratoire St Martin Réserve Des Seigneurs, Cairanne, Rhône, 2014 (14cl) – 6 €

Les fruits et légumes des restaurants de La Grande Epicerie de Paris sont fournis par M. Charraire ; le poisson est fourni par Armara.

VINS EN DEMI –BOUTELLE

BLANCS

Château Graille Lacoste, Gaves, 2016 (37.5cl) – 14 €

Domaine William Fèvre, Chablis, Bourgogne, 2015 (37.5 cl) – 19 €

ROUGES

Château Hostens Picant, Bordeaux, 2010 (37.5cl) – 21 €

VINS EN BOUTEILLE

BLANCS

Domaine Drouhin La Foret, Bourgogne, 2015 (75cl) – 23 €

Domaine Brandolini Pinot Grigio, Italie, 2015 (75cl) – 27 €

ROSE

Château Les Valentines, 2016 (75cl) – 27 €

ROUGES

Château Sénéjac, Haut-Médoc, Bordeaux, 2012 (75cl) – 38 €

Château Grand-Ormeau, Lalande De Pomerol, Bordeaux, 2012 (75cl) – 62 €

Les fruits et légumes des restaurants de La Grande Epicerie de Paris sont fournis par M. Charraire ; le poisson est fourni par Armara.

LA BRASSERIE

BIERES EN BOUTEILLE

Blanche, La Parisienne, France (33 cl) – **6,50 €**
Blonde, Heineken, France (33 cl) – **6,50 €**
Blonde, Budweiser, U.S.A (33 cl) – **6,50 €**

CIDRE

France (33 cl) – **6,50 €**

SODAS

Coca-Cola, coca zero (33 cl) – **5€**
Sprite (33 cl) – **5€**

EAUX PLATES

Evian, France (33 cl) – **5,10 €** (75 cl) – **6,50 €**
St George, France (50 cl) – **5,50 €**

EAUX PÉILLANTES

Badoit, France (33 cl) – **5,10 €** (75cl) – **6,50 €**
Perrier, France (33 cl) – **5,00 €**
Orezza, France (50 cl) – **6,50€**
Chateldon (75 cl) – **6,00 €**

JUS DEFRUITES EN BOUTEILLE ALAIN MILLIAT

Tomate, framboise, pêche de vigne, ananas, mangue, pomme, abricot (33 cl)
– **7,60 €**

JUS DEFRUITES FRAIS

Orange, pamplemousse (33cl) ou citron (12cl)

Les fruits et légumes des restaurants de La Grande Epicerie de Paris sont fournis par M. Charraire ; le poisson est fourni par Armara.

- 5,60 €

LES THES ET CAFES

THÉS DE LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

Thés noirs : Darjeeling Himalaya, Ceylan Saint-James, Earl Grey

Lapsang Souchong, fruits rouges

Thé verts : menthe, jasmin, nature bio

6,70€

-

Thé glacé

6,70€

-

INFUSIONS DE LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

Tilleul, verveine, camomille, bora bora (saveurs exotiques),

Rooibos, Samarcande (saveurs épicées)

6,70€

-

CHOCOLAT CHAUD DE LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

6,80 €

-

CHOCOLAT VIENNOIS

7,90 €

CAFÉS

Expresso, décaféiné

3,50 €

-

Double

6,10 €

-

Crème

6,10 €

-

Cappuccino

6,10 €

-

Latte macchiato

6,10 €

-

Café glacé

6,10 €

-

Les fruits et légumes des restaurants de La Grande Epicerie de Paris sont fournis par M. Charraire ; le poisson est fourni par Armara.

Aromatiser votre boisson avec un sirop au choix : vanille, caramel ou noisette
0.80 €

Tous les prix s'entendent TTC,
Service compris

Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Les fruits et légumes des restaurants de La Grande Epicerie de Paris sont
fournis par M. Charraire ; le poisson est fourni par Armara.

