

Menu

Chef Arthur Jallerat



we are_

73, rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris 8

WE ARE_ LUNCH MENU

39€

Chèvre aux herbes fraîches & poivrons

Souris d'agneau confite, semoule et légumes
fondants

Crème caramel

NOS VINS AU VERRE

Petit chablis, Dominique Gruhier 2020	10
Sancerre blanc, Domaine Vacheron 2021	12
Le Clos du Château, Domaine de Montille 2020	11
Château Puech Haut, Argali rosé 2022	9
Haut Nouchet, Pessac-Leognan 2016	10
Le Temps Est Venu, Stephane Ogier 2021	8
Bourgogne Epineuil, Dominique Gruhier 2021	10
Champagne Joseph Perrier, cuvée royale blanc de blancs	18

Prix nets TTC



ALA CARTE

ENTRÉES

Velouté de de carotte et noix de coco	9
Tartare de betterave végétal, crème de raifort	11
Asperges Blanches acidulées, sauce mousseline	13

PLATS

Poulette rôtie, condiment groseilles & estragon, sabayon chartreuse	35
Dos de cabillaud, légumes printaniers et sauce anisée	32
Polenta snackée, fève de Tonka, légumes croquants, condiment exotique	25

SALADES

Salade tomates, mozzarella, et jambon serrano	24
Salade de haricots verts, feta, radis et grenades	22

DESSERTS

Assortiment de 3 fromages	12
Salade de fruits frais du matin	10
Baba au rhum traditionnel arrosé en salle	13
Tarte citron meringuée	14
Le café (très) gourmand	12

Tous nos produits sont frais, sélectionnés avec soin et issus d'une agriculture raisonnée.
Liste des allergènes disponible sur demande

Prix nets TTC

