

# Menu

Chef Arthur Jallerat



we are\_

73, rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris 8

## WE ARE\_ LUNCH MENU

39€

Saumon gravelax aux herbes

Pavé d'espadon, haricots verts  
& consommé de tomates

Mousse au chocolat

## NOS VINS AU VERRE

Petit chablis 2021, Maison Albert Bichot	12
Sauvignon 2021, Domaine de La Cotellerie	9
Chinon 2021, Sinople, Chateau de Coulaire	12
Le rosé de Julie 2021, Château Lagrezette	8
Argali rosé 2021, Château Puech Haut	9
Pessac-Leognan 2016, Haut Nouchet	10
Le Temps Est Venu 2016, Stephane Ogier	8
Hautes Côtes de Nuits 2021, Domaine Manuel Olivier	12
Champagne Joseph Perrier, cuvée royale blanc de blancs	18
Piper-Heidsieck Essentiel Extra Brut	20
Charles Heidsieck Rosé Réserve	22

Prix nets TTC



## À LA CARTE

### ENTRÉES

Gaspacho de concombre & menthe	9
Tartare de bar, avocat & agrumes	15
Carpaccio de courgettes, sésame & parmesan	11

### PLATS

Lotte rôtie, duo de riz, crème coco & curry	32
Filet de bœuf en gravelax, purée de patate douce & béarnaise	29
Œufs parfaits, petits pois, guanciale & émulsion parmesan	25

### SALADES

Salade de mesclun, magrets de canard fumés, péquillos, tomates	25
Salade pastèque, avocat, basilic & fêta	23

### DESSERTS

Assortiment de 3 fromages	12
Salade de fruits frais du matin	10
Le Succulent glacé : chocolat, caramel & praliné noisette	15
Tarte aux fraises	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

