

# Menu

Chef Arthur Jallerat



we are\_

73, rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris 8

## WE ARE\_ LUNCH MENU

39€

Salade de carottes râpées aux agrumes

Filet de bar grillé & fenouil

Flan pâtissier à la vanille

## NOS VINS AU VERRE

Petit Chablis 2021, Maison Albert Bichot	12
Sauvignon 2021, Domaine de La Cotellerie	9
Le rosé de Julie 2021, Château Lagrezette	8
Argali rosé 2021, Château Puech Haut	9
Saint-Emilion Grand Cru 2019, Angélique de Monbousquet	12
Côtes du Rhone, Symphonie 2021, Christophe Pichon	8
Hautes-Côtes de Nuits 2022, 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

### ENTREE

Velouté de topinambour	9
Gravelax de Maigre, petits pois & légumes pickles	12
Foie gras mi-cuit, radis daïkon, toast	16

### PLATS

Pavé de saumon, risotto de choux fleurs, sauce oseille	33
Volaille rôtie, sauce morilles	45
Trio de houmous aux sésames grillés & endives braisées au curcuma	24

### SALADES

Salade mesclun, gambas, avocat, pamplemousse, tomates cerises	24
Salade de quinoa, avocat, maïs, oignons rouges, tomates séchées, coriandre	22

### DESSERTS

Assortiment de 3 fromages	12
Salade de fruits frais du matin	10
Succulent Glacé	15
Tarte au citron meringuée	14
Le café 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

