

Menu

Chef Arthur Jallerat



we are_

73, rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris 8

WE ARE_ LUNCH MENU

39€

Œuf à la gribiche & poitrine fumée

Poêlée de champignons forestières en raviole

Flan vanille

NOS VINS AU VERRE

Petit Chablis 2021, Maison Albert Bichot	12
Chinon 2022, Château de Coulaie	12
Sauvignon 2021, Domaine de La Cotelleraie	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 champignons	9
Pâté de canard en croûte, fait maison	17
Carpaccio de bar aux agrumes	14

PLATS

Saint Jacques rôties, radis red meat, butternut, émulsion coco	33
Blanquette de veau traditionnelle	30
Purée de pomme de terre fumée, tartare d'olives, sauce tapenade	25

SALADES

Salade de magret fumé, œuf, avocat, pistaches & tomates confites	22
Salade roquette, saumon fumé, crème d'aneth & pickles de betterave	23

DESSERTS

Assortiment de 3 fromages	12
Salade de fruits frais du matin	10
Buche chocolat, fleur de sel et miel de Châtaigner	15
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

