

# Menu

Chef Arthur Jallerat



we are\_

73, rue du Faubourg Saint-Honoré, Paris 8

## WE ARE\_ LUNCH MENU

39€

Saumon gravelax aux agrumes

Parmentier de canard & patates douces

île flottante traditionnelle

## 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
Pessac Léognan 2016, Château Haut-Nouchet	12
Touraine, yamag gamay rouge, Domaine Plou	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 Cresson	9
Gravelax de Bœuf, purée de patate douce sauce béarnaise	12
Ceviche de dorade, radis multicolores & pommes granny smith	14

### PLATS

Turbot confit, épinards frais, citron confit et sésame	36
Bœuf bourguignon, macaroni & poêlée de légumes	30
Œufs parfaits, champignons de saison & émulsion parmesan	26

### SALADES

Salade de de brocoli, Yaourt à la grecque & curry	21
Salade de quinoa, maquereau au chalumeau, piquillos	24

### DESSERTS

Assortiment de 3 fromages	12
Salade de fruits frais du matin	10
Mille feuille praliné	14
Flan Vanille	12
Le café gourmand	12
Tarte au chocolat caramel beurre salé	12

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

Prix nets TTC

