



le pial



Picorer



Pour commencer

Asperges vertes, vinaigrette	16 €
Frisées aux lardons, œuf mollet, croûtons	18 €
Œufs mimosa, poutargue	14 €
Carpaccio de daurade, huile d'olive citron	18 €
Saumon fumé Norvégien, crème d'Isigny, blinis	28 €
Burrata 300g, tomates, basilic	35 €
Foie gras mi-cuit, brioche toastée	25 €
Caviar Baeri Maison Russe (30g)	130 €

Ensuite

Poulet rôti de mon enfance dans son jus, frites maison, mayonnaise maison	34 €
Quasi de veau, jus de veau, légumes de printemps	38 €
Côtelettes d'agneau, jus au thym, caviar d'aubergines, artichauts frits	32 €
Entrecôte 300g, béarnaise, frites maison	49 €
Dos de cabillaud, sauce crémeuse, fondue de poireaux, pommes de terre fondantes	34 €
Thon mi-cuit, sauce vierge, légumes confits	32 €
Petits filets de sole, riz parfumé	45 €
Velouté de petits pois, asperges, morilles	29 €

Partage

Côte de veau (1kg)	140 €
Belle sole meunière (1kg selon arrivage)	150 €

** 2 accompagnements au choix*

Juste à côté

Frites maison / Purée de pommes de terre / légumes de printemps	9 €
Sucrine, huile d'olive citron	8 €

Pour finir

Tartelette aux fraises	12 €
Crème brûlée vanille	12 €
Assiette de fruits rouges, crème chantilly	18 €
Coupe colonel	12 €
Mousse au chocolat	
<i>Individuelle</i>	12 €
<i>À partager</i>	24 €

Les tables Paris Society

Gigi - MÜN - CoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Apicius - Bonnie
Louie - Perruche - Bambini - Maison Revka - Dar Mima - Mondaine

Chez nous tout est fait maison avec un souci extrême de qualité dans le choix des produits.
Prix net en Euros. Service inclus 15 % . Nous n'acceptons pas les chèques.