

Le petit marché

Ouvert tous les jours
de 9h00 à 02h00

N'hésitez pas
à demander
les suggestions
du moment !

PRIX NET
en euros

9, rue de Béarn
75003 PARIS
01 42 72 06 67

Café - Restaurant

D'abord

Salade China	12
Rémoulade de céleri au crabe et pommes vertes	15
Thon cru au Sésame	13
Terrine de foie gras maison, chutney figues raisins	18
Poêlée de champignons shiitaké	12
Croustillants de gambas au basilic	12
Tartare de saumon avocat, et mangue	14
Gaspacho de petits pois à la menthe	12
Burratina et caviar d'aubergines, tomates cerises	14

Ensuite

Filet d'agneau en crépine de basilic, crème d'ail	24
Entrecôte grillée, sauce au poivre	30
Tartare poêlé aller-retour façon Chiang-Mai	18
Foie de veau au vinaigre de framboise	22
Magret de canard caramélisé aux bananes figues	24
Millefeuille de thon cru à la japonaise	24
Risotto aux asperges vertes	22
Filet de Bar sauce vierge	24
Émincé de saumon label rouge au lait de coco, gingembre et citron vert	20
Supplément garniture (le bol)	4

La maison n'accepte pas les chèques - TVA 10 %
Une carte indiquant la présence d'allergènes est à votre disposition auprès de notre équipe
Accès WIFI : livebox2010 / mot de passe : lepetitmarche75003

Le petit marché

Ouvert tous les jours
de 9h00 à 02h00

Café - Restaurant

Pour finir

Fromage

Comté (affinage 36 mois) et confiture de cerises noires 10

Desserts

Tarte aux fraises à la crème d'amande 10

Gratin de mangue 10

Kadeyif à la crème de pistache 10

Mousse de caramel au beurre salé 10

Crème brûlée à la fève de Tonka 10

Moelleux au chocolat 10

N'hésitez pas
à demander
les suggestions
du moment !

PRIX NET
en euros

9, rue de Béarn

75003 PARIS

01 42 72 06 67

La maison n'accepte pas les chèques - TVA 10 %
Une carte indiquant la présence d'allergènes est à votre disposition auprès de notre équipe
Accès WIFI : livebox2010 / mot de passe : lepetitmarche75003