

# MAISON F

PARIS

## LE DEJEUNER

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <p>Plat avec boisson et café.....20€</p> <p>Entrée + Plat<br/>ou Plat + Dessert avec boisson et café.....25€</p> <p>Entrée + Plat<br/>+ Dessert avec boisson et café.....30€</p> <p>Entrée ou Dessert pris seul hors menu.....7€</p> <p>.....</p> <p>Boisson au choix<br/>Verre de vin ou bière pression<br/>ou ½ bouteille d'eau</p> | <h3>ENTRÉES</h3> <p>Velouté de potiron, crème de lard virtuel</p> <p>.....</p> <p>Salade frisée fine jaune, thon blanc fumé de l'île d'Yeu, œuf mollet bio et vinaigrette</p> <p>.....</p> <p>Foie Gras de canard des Landes maison, rôti aux épices douces, confit d'épines vinette (les jardins de Marie)".</p> | <h3>PLATS</h3> <p>Moules de Bouchot, safran, crème fraîche</p> <p>.....</p> <p>Cabillaud vapeur, pané aux flocons d'avoine et aux herbes</p> <p>.....</p> <p>Tartare de bœuf au couteau, menthe, basilic, coriandre</p> <p>.....</p> <p>Volaille fermière des Landes rôtie dans son jus au thym et laurier</p> <p>.....</p> <p>Plat du jour</p> | <h3>DESSERTS</h3> <p>Blanc-manger cardamone, ananas confit</p> <p>.....</p> <p>Petits pots de crème vanille café et chocolat, madeleine maison</p> <p>.....</p> <p>Dessert du jour</p> |
|---|---|---|--|

## LE DINER

|  |  |   |
|--|--|---|
| <h3>LES ENTRÉES</h3> <p>Sur votre table, un beurre de la maison<br/>Le Ponclet accompagné du pain Jean<br/>Luc Poujauran</p> <p>Velouté de potiron, crème de lard virtuel ..... 7</p> <p>Foie gras de canard des landes maison, rôti aux épices douces, confit d'épines vinette (les jardins de Marie) ..... 15</p> <p>Crème brûlée onctueuse à la chair de tourteau, Shizos, vinaigre de xères ..... 9</p> <p>Salade frisée fine jaune, thon blanc fumé de l'île d'Yeu, œuf mollet bio et vinaigrette oignon ..... 8</p> <p>Carpaccio de cabillaud (pêche de ligne de St Jean de Luz), huile d'olive, gingembre, citron, poivre Timut du Népal ..... 10</p>                       | <p>Les plats sont servis avec un accompagnement et une sauce au choix</p> <h3>LES FRITES</h3> <p>LES CLASSIQUES</p> <p>La Frite Allumette ..... 4 mm</p> <p>La Pomme de Terre Frite Blanchie au blanc de boeuf ..... 7 mm</p> <p>La Pomme Pont Neuf ..... 1 cm</p> <p>LES INATTENDUES DU JOUR</p> <p>La Frite Epicée</p> <p>La Frite Surprise</p> <p>LES SAUCES MAISON</p> <p>Ketchup Maison F<br/>Mayonnaise aux onze épices et aromates<br/>Tartare<br/>Moutarde de Fallot<br/>Sauce du jour</p> <p>Une sauce au choix par plat. 1€ par sauce supplémentaire</p> | <h3>POUR QU'ELLES NE SOIENT PAS SEULES...</h3> <p>Andouillette artisanale de Chablis AAAAA Marc Colin, mousseline à la moutarde de Fallot ..... 22</p> <p>Moules de Bouchot Royale, Safran, Crème fraîche de la Maison du Ponclet ..... 16</p> <p>Poêlée d'encornets en persillade, encre de seiche, jambon Pata Negra ..... 21</p> <p>Cabillaud de ligne de Saint Jean de Luz vapeur pané aux flocons d'avoine et aux herbes (variation allégée du Fish &amp; chips) ..... 23</p> <p>Suprême de volaille jaune du Gers, tombée de pouce d'épinard, champignon «bouton de Paris», jus de viande, genièvre et cognac ..... 22</p> <p>Tartare de bœuf au couteau, MBC (menthe, basilic, coriandre), salade frisée ..... 18</p> <p>Pièce de bœuf (selon arrivage) ..... --</p> <p>Côte de bœuf de salers maturée 5 semaines sauce du jour (Environ 1kg pour 2 personnes) ..... 70</p>  |
| <h3>UNE SÉLECTION DE NOS VINS</h3> <p>LES VINS BLANCS</p> <p>2012 Côtes de Gascognes Domaine de Tariquet "Coté Tariquet" ..... 29 / 6</p> <p>2012 Petit Chablis "Cuvée non filtrée" ..... 34 / 7</p> <p>2011 Sancerre Domaine de Chézatte ..... 37 / 7</p> <p>LES VINS ROUGE</p> <p>2011 Côte du Rhône Domaine des Espiers ..... 21 / 5,5</p> <p>2007 Côtes de Bourg Château Mercier "Cuvée Prestige" ..... 29 / 6</p> <p>2005 Pauillac Château Fonbadet ..... 98</p> <p>LES VINS DE CHAMPAGNE</p> <p>Deutz Brut classic ..... 75 / 13</p> <p>Billecart-Salmon "Brut Rosé" ..... 110 / 15</p> <p>Larmandier-Barnier ..... 110</p> <p>Vieille de Cramant Grand Cru - Extra brut</p> | <h3>LE FROMAGE</h3> <p>Comté affiné 18 Mois, Confiture de vins de Merlot du Château Mercier ..... 9</p>  | <h3>OU ACCOMPAGNÉES ?</h3> <p>Champignons «Bouton de Paris» poêlés à la persillade</p> <p>Tombée de jeunes pousses d'épinards, noisettes et vinaigrette sésame</p> <p>Cœur de laitue</p> <p>Un accompagnement au choix par plat. 5€ par légume supplémentaire</p>    |
|  | <h3>LES DESSERTS</h3> <p>Soufflé mi cuit au chocolat (15 minutes d'attente) ..... 9</p> <p>Trois petits pots de crème, vanille, café, chocolat et madeleine maison ..... 8</p> <p>Tartelette sablée au citron ..... 9</p> <p>Blanc-manger cardamone, ananas confit et coriandre ..... 8</p> <p>Dessert du jour d'Amélie ..... 9</p>  | <h3>UNE SÉLECTION DE NOS COCKTAILS</h3> <p>WARD &amp; SMASH Rye Whiskey, Jus d'orange, Grenadine épicée maison (Massachusetts, 1890s) ..... 12</p> <p>CHAMPAGNE COCKTAIL Champagne, Sucre, Cognac, Essence de Rose, Peychaud's (Etats-Unis, 1820s) ..... 12</p> <p>SPRITZ Aperol, Vermouth dry, Prosecco, Jus de pamplemousse, Bitters orange, Peychauds (Venise, 1830s) ..... 13</p>   |