

# 1728

*Restaurant  
Salons Privés  
Beaux Arts*

*Marquise\**

Géraldine Rumeau

Chef de cuisine

Hiver 2012-2013

# L 'Apéritif

## Vin au verre

Classique : le verre de vin blanc, rouge ou rosé (16 cl.)	de 10 à 18 €
Classique : La coupe de champagne Roederer Brut Premier (14 cl.)	20 €
Classique : La coupe de champagne Roederer Brut rosé millésimé (14 cl.)	24 €
Collection : le verre de vin blanc ou rouge (16 cl.) (occasionnellement)	de 25 à 30 €
Collection : La coupe de champagne (14 cl.) (occasionnellement)	de 25 à 30 €
Le verre de Sauternes du Château Rousset Peyraguet 2004 (14 cl.)	12 €
Le verre de Muscat du Cap Corse Antoine Aréna 2009 (14 cl.)	12 €

## Porto

Le verre de Porto blanc Churchill dry 19,5° (10 cl.)	15 €
Le verre de Porto rouge Ramos Pinto Superior Tawny 19,5° (10 cl.)	14 €

## Pedro Ximenez

Le verre de pedro Ximenez Toro Albala Cordoue Millesimé 1985	16 €
--	------

## Champagnes Bouteilles de 75 cl., sélection de notre carte des vins

Drappier Brut Nature Blanc de Noir	72 €
Pierre Gimonet et fils Cœnophile Blanc de Blancs Millésimé 2004	89 €
Louis Roederer Brut Premier	98 €
Drappier Grande Sèndrée 2002 puis 2004	110 €
Louis Roederer Brut Rosé Millésimé 2006	118 €
Veuve Cliquot Vintage Réserve 2002	136 €
Veuve Cliquot Vintage Rich 2002	136 €
Ultra Brut Laurent-Perrier brut nature, zéro dosage	160 €
Jacques Selosse Brut Initial	181 €
Jacques Selosse Cuvée Exquise	168 €
Bollinger La Grande Année 2000 puis 2002	355 €
« Grand Siècle » par Laurent-Perrier Cuvée	309 €
Billecart-Salmon Rosé Cuvée Elizabeth Salmon 1998	280 €
Deutz Amour de Deutz Blanc de Blancs 2002	316 €

## Vins pétillants et de soif Bouteille de 75 cl.

Moscato d'Asti A. Bera 2009, grand vin du Piémont	42 €
Bugey Cerdon Renardat-Fache	29 €
Vouvray Brut Clos Naudin Philippe Foreau N.M.	48 €
Gramenon Tout'en bulles de Michèle Aubery-Laurent	32 €

## Vodka (4 cl.)

Vodka Potocki, 40° (Pologne)	16 €
Vodka Belvedere, 40° (Pologne)	25 €
Beluga Noble Russian Vodka, 40°	25 €

## Whiskies (4 cl.)

Overaged malt Whisky Michel Couvreur, 43° (Écosse)	12 €
Oak Cross malt Scotch Whisky Compass Box, 43° (Écosse)	15 €
Redbreast Irish Whiskey, 12 ans d'âge, Pure Pot Still, 40° (Irlande)	12 €
Hedonism Grain Scotch Whisky, non filtré au froid, 43° (Écosse)	15 €
Scapa single malt Scotch Whisky, 16 ans d'âge, 40° (Écosse, Îles d'Orkney)	25 €
Clynelish Highland single malt Scotch Whisky, 15 ans d'âge, 1992, 46° (Écosse, Brora)	25 €
The Balvenie New Wood, 17 ans, single malt, Scotch Whisky, 40° (Écosse, Speyside)	25 €
Bruichladdich Islay single malt, Scotch Whisky, 15 ans d'âge, 46° (Écosse, Île d'Islay)	25 €
Hibiki, 17 ans d'âge, Blended Whisky (Japon)	28 €
Nikka Whisky Pure malt, 17 ans d'âge, 43° (Japon, Hokkaido)	27 €
Highland Park Island single malt Scotch Whisky, 1990, 55,2° Signatory Vintage (Écosse, Îles d'Orkney)	30 €
Banff "Closed distilleries", Highland single malt, Scotch Whisky, 1971, 53,7° (Écosse, Speyside)	62 €

## Cocktails

Instant, Gin ou Vodka Tonic (20 cl.), cognac, gin ou vodka et tonic, frappé dans un grand verre	16 €
Cocktail 1728 (14 cl.), champagne, crème de fraise des bois, gin	21 €
Kir royal à votre goût (14 cl.), crème de cassis, mûre, framboise, fraise des bois, pêche de vigne	21 €
Kir classique à votre goût. (14 cl.)	14 €
Bloody Mary (14 cl.), jus de tomate et vodka, avec ou sans assaisonnement	16 €
Americano (14 cl.), campari, martini rouge, noilly prat	18 €

## Soft drinks

Le jus de tomate Alain Milliat, nature ou assaisonné (33 cl.)	10 €
Les jus et nectars de fruits Alain Milliat (33 cl.)	10 €
Les sodas coca-cola, Schweppes, Perrier (33 cl.)	6,50 €

## Bières

Bière blonde Loirette, de la Brasserie de la Pigeonnelle, en Touraine, 5° (33 cl.)	10 €
Bière ambrée Pietra, 6° (33 cl.)	12 €
Bière brune de l'Abbaye de Leffe, 6,5° (33 cl.)	10 €

## Le bar à eau

La classique eau plate d'Evian (50cl et 100 cl.)	6,50 € - 8,50 €
La traditionnelle eau gazeuse de Badoit de Saint-Galmier (100 cl.)	8,50 €
La sublissime eau gazeuse de Châteldon, Puy-de-Dôme (75 cl.)	9,50 €

## Première assiette

Création  
Hiver 2013

### Velours

18 €

Bisque de homard, mousse de lait au gingembre, croustillants de pain de campagne.

Grand  
Classique 1728

### Faubourg

23 €

Tartare de thon Albacore de première fraîcheur, **coupé au couteau**, basilic, citronnelle, gingembre, algues marines, fleur de sel et poivre de Madagascar.

Grand  
Classique 1728

### Sashimi

25 €

Dans la première fraîcheur, découpes de filet de thon Albacore, filet de bar, algues océanes, citron vert, fruits frais, pétales de gingembre et tradition japonaise.

Création  
Hiver 2013

### Acadien

26 €

Fricassée de homard, artichauts camus et feuilles à croquer, cive et émulsion au citron vert.

Grand  
Classique 1728

### Le tartare de boeuf

20 €

Coupé au couteau à l'instant comme il se doit, câpres lilliput et roquette, servies séparément.

## Première assiette

Création  
Hiver 2013

### Caille

22 €

Nems de caille braisée aux raisins et pruneaux, cuisse confite et vinaigre de framboise.

Grand  
Classique 1728

### Saveurs 1728

29 €

Lobe de foie gras de canard, mariné et cuit maison, marmelade de pamplemousse au gingembre confit et toast de pain de campagne.

Grand  
Classique 1728

### Fraîcheur du potager

19 €

Mesclun de jeunes pousses, sucrine comme un bouquet, artichauts, pickles de chou-fleur, mini légumes et sauce hibiscus, vinaigrette parfumée à la truffe.

Création  
Hiver 2013

### Festif

22 €

Belles tranches de saumon fumé d'Ecosse de la maison Kaviari, blinis minute, fromage frais assaisonné et citron caviar.

## Seconde assiette

Grand  
Classique 1728

### Tataki

35 €

Pavé de thon Albacore cuit tataki, coulis de roquette et croustillants de betteraves rouges, émulsion au safran.

Création  
Hiver 2013

### Océan Indien

42 €

Gambas Bio du Mozambique saisies à la plancha, sauce satay servie à part et asperges vertes délicatement craquantes.

Création  
Hiver 2013

### La Belle

40 €

Sole de nos côtes, dorée, coulis de citron, tombée d'épinards frais et chips de panais.

Grand  
Classique 1728

### Chasse

39 €

Suprême de canard sauvage poêlé et cuisse confite, sauce aux airelles et mousseline de céleri rave.

Grand  
Classique 1728

### Le Carré 1728

41 €

Carré d'agneau de nos terroirs, mini légumes et pommes de terre grenaille, jus aux épices.

Prix nets

## Seconde assiette

Grand  
Classique 1728

### Ibérie

40 €

Tournedos de cochon Ibérique, rôtie en cocotte, purée de pommes de terre et pommes caramélisées au miel de galanga.

Grand  
Classique 1728

### Filet de bœuf façon gravlax \*\*\*\*\*

42 €

Prélevé dans le coeur d'un filet, mariné 36 heures, **servi froid** comme il se doit, mesclun de jeunes pousses et pommes grenailles sautées.

Grand  
Classique 1728

### Evocation Coréenne

39 €

Piccata de boeuf dans un beau filet, pommes Laurette, roquette et saveurs asiatiques.

Grand  
Classique 1728

### « Duo » Katana

70 €

Pour deux convives, belle côte de boeuf de Simmental (Bavière), marinée, cuite sur sa lame d'os, pour amateurs de très belle viande rouge et goûteuse, pommes grenailles.

# Les fromages affinés par Philippe Alléosse et Renée & Renée Richard

## **Normandie** 14 €

Camembert au calvados, fromage de vache au lait cru, affiné au Calvados.

## **Espagne** 15 €

Manchego, fromage au lait de brebis, dulce de membrillo.

## **Champagne** 14 €

Chaource, fromage de vache au lait cru, à pâte molle et croûte fleurie.

## **Assortiment** 18 €

Assortiment des fromages du moment.

## **Collection** 15 €

L'unique et grandiose Saint-Marcellin de la mère Richard, toast de pain de campagne et condiment 1728.

## **La vie on y est !** 24 €

Le même Saint-Marcellin, servi avec un verre de rare muscat du cap Corse vinifié par Antoine Aréna, un mariage sublime de saveurs !



## Desserts de cuisiniers

Grand  
Classique 1728

### Light

12 €

Glaces et sorbets maison, tuile craquante au sésame noir.

Création  
Hiver 2013

### Tutti frutti

12 €

Création 1728 autour du fruit.

Grand  
Classique 1728

### Contraste

14 €

Lady fingers de chocolat noir excellence et gingembre, sorbet au litchi à la rose.

## Pâtisseries Arnaud Larher

Chaque jour, notre plateau de saison crée en partenariat avec  
Arnaud Larher MOF

14 €

## Cafés, thés, infusions fraîches

Café, café décaféiné, noisette

5 €

Café crème, capuccino

8 €

Rare carte des thés et infusions fraîches

de 8 à 12 €

Prix nets

## Modernité et Classicisme de 1728 à demain

Édifié en 1728 par Antoine Mazin, architecte des arsenaux du roi Louis XV, l'Hôtel Mazin-La Fayette reflète le classicisme inventif de son fondateur. Miraculeusement préservé par le baron Haussmann lors des travaux d'élargissement de la rue d'Anjou, l'Hôtel devint tardivement en 1931 une copropriété, respectant ainsi au fil du temps les apports architecturaux successifs de Louis XV à Louis-Philippe. L'actuel 1728 correspond aux salons de réception de l'Hôtel d'origine.

La restauration intérieure, engagée en juin 2001, traduit l'esprit et les décors originaux du lieu réinterprétés d'après les planches originales de Contet. La Salle d'Armes, d'époque, est dans le goût vénitien, très prisé au XVIIIème siècle. Le Salon de Musique, re-décoré sous Louis XVI, est dans son jus originel.

Les boiseries d'époque du Salon La Fayette sont à Washington ; le parquet à la française, ainsi que les frises conçues par Mazin comme une allégorie aux vertus de la fraternité, sont authentiques.

Le Salon Pompadour est restauré dans le goût "au Chinois" affectionné par l'illustre marquise qui tenait salon chez les Marquet de Bourgade, successeurs de Mazin, durant les travaux pharaoniques de transformation de l'Hôtel d'Evreux, aujourd'hui Palais de l'Elysée.

L'actuelle bibliothèque occupe l'espace du petit salon des Dames dont il ne subsistait plus de traces. Le cabinet d'amateurs est un clin d'oeil aux lettrés collectionneurs de belles estampes suggestives. Le Petit salon Trois ors, à l'étage, est une interprétation libre de l'un des thèmes favoris de cette grande esthète et amie des arts, qui imprima au Faubourg Saint-Honoré sa tonalité, toujours contemporaine, où modernité et classicisme se tutoient au pluriel des cultures et des talents.

L'hôte le plus marquant restera bien sûr le Général Marquis de La Fayette. Peu d'hommes ont traversé deux siècles avec autant de pregnance au rythme des fractales, des passions et des destinées qui marquèrent son temps. L'esprit et l'amour de la Liberté, le souffle libéral, mais aussi la légèreté de l'être respirent ce lieu unique imaginé et restauré pour votre plaisir par Yang Lining, musicienne, grand prix du conservatoire Central de Pékin, maître de cithare classique, le plus noble instrument de la Chine ancienne, et son mari Jean-François Chuet, esthète, collectionneur et mentor des lieux.

Découvrez notre nouveau site web : [www.1728-paris.com](http://www.1728-paris.com), en six langues, mais aussi le site web de notre fonds de dotation Hôtel Mazin La Fayette 1728 : [www.hotelmazinlafayette.com](http://www.hotelmazinlafayette.com) dédié à l'histoire du lieu et de nos collections.

... dans les salons restaurés de l'Hôtel Mazin La Fayette,  
édifié en 1728, un espace dédié à la cuisine inventive,  
aux vins d'auteurs, ou l'objet de collection, la peinture,  
la sculpture et la musique se tutoient...

# 1728

Ouvert du lundi au vendredi pour le déjeuner et le dîner  
le Samedi pour l'heure du thé et le dîner.  
Fermeture le dimanche et certains jours fériés.

**Réservations recommandées**  
**+33 (0) 1 40 17 04 77**

8 rue d'Anjou Paris 8ème  
1728@1728-paris.com  
www.1728-paris.com

 Devenez fan  @1728Paris