

# 1728

Restaurant  
&  
Privatisation

## "Faubourg saison 2"\*

Plein été 2014

Chef exécutif  
Géraldine Rumeau

# L 'Apéritif

## Vin au verre

Classique : La coupe de champagne Brut (14 cl.)	21 €
Classique : La coupe de champagne rosé (14 cl.)	24 €
Classique : le verre de vin blanc, rouge ou rosé (16 cl.)	de 12 à 18 €
Collection : le verre de vin blanc ou rouge découverte (16 cl.) (occasionnellement)	de 25 à 30 €
Le verre de Sauternes du Château Rousset Peyraguet 2003 (14 cl.)	14 €
Le verre de Muscat du Cap Corse Antoine Aréna 2011 (14 cl.)	14 €

## Porto

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

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

Drappier Brut Nature Blanc de Noir	84 €
Laurent-Perrier brut	99 €
Drappier Brut Nature Rosé	105 €
Ultra Brut Laurent-Perrier brut nature, zéro dosage	160 €
Jacques Selosse Brut Initial	150 €
Jacques Selosse Cuvée Exquise	160 €
Bollinger La Grande Année 2000	355 €
« Grand Siècle » par Laurent-Perrier Cuvée	309 €

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

Moscato d'Asti A. Bera 2009, grand vin du Piémont	48 €
---	------

## Vodka (4 cl.)

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 €
The Balvenie New Wood, 17 ans, single malt, Scotch Whisky, 40° (Écosse, Speyside)	25 €
Hibiki, 12 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	17 €
Cocktail 1728 Royale (14 cl.), champagne, campari, martini rouge, jus de framboise	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	18 €
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 de l'Abbaye de Leffe (33 cl.)	10 €
Bière brune de l'Abbaye de Leffe, 6,5° (33 cl.)	10 €

## Le bar à eau

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

# Première assiette

Création  
Printemps-Été 2014

## Philibon

19 €

Gaspacho de melon, réduction de porto, jambon fumé et feuilletés.

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.

Création  
Printemps-Été 2014

## Contraste

28 €

Rosace de homard de nos côtes, bouillon thaï au moment et légumes croquants.

Création  
Printemps-Été 2014

## New

23 €

Spanner crab meat, façon tartare, aller-retour, jeunes pousses et coulis de citron.

## Première assiette

Grand  
Classique 1728

### Saveurs 1728

29 €

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

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.

Plat  
Végétarien


### Fraîcheur du potager

18 €


Jeunes pousses, artichauts poivrade, légumes de saison et vinaigrette aux fruits de la passion.

Découvrez notre **Menu Dégustation** en page 10.

## Seconde assiette

 **Tataki** 36 €  
Lingots de thon albacore grillé à la plancha, sauce vierge green zébra et pistaches.

 **Saint Pierre** 38 €  
Filets de saint Pierre dorés, légumes primeurs, émulsion au basilic.

 **Saison** 39 €  
Filet de canard croisé rôti, cuisse confite, jus au coing et mousseline de céleri.

## Seconde assiette

Grand  
Classique 1728

### Le Carré 1728

39 €

Carré d'agneau de nos terroirs cuit au four, carottes fanes braisées et pommes grenailles.

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...une explosion de saveurs !

Grand  
Classique 1728

### Pavé de boeuf

40 €

Pavé de boeuf dans un beau filet, saisi à la plancha, pommes de terre purée au sésame et petits pois.

Découvrez notre **Menu Dégustation** en page 10.

# Les fromages affinés par Philippe Alléosse

**Hérault** 12 €

Roves des guarrigues, fromage frais de chèvre, naturellement aromatisé au thym et au romarin.

**Seine et Marne** 14 €

Brie de Meaux, fromage de vache au lait cru à pâte fleurie.

**Auvergne** 14 €

Fourme d'Ambert, fromage de vache au lait pasteurisé à pâte persillée.

**Assortiment** 18 €

Assortiment de fromages du moment.



## Desserts de cuisiniers

Grand  
Classique 1728

### Light

12 €

Glaces et sorbets maison, tuile craquante au sésame noir.

Création  
Printemps-Été 2014

### Vacherin

14 €

Meringues, fraises du moment et chantilly parfumée à la vanille.

Création  
Printemps-Été 2014

### Rouge et Noir

15 €

Composition de fruits rouges et ses gourmandises.

## Pâtisseries d'Arnaud Larher

Chaque jour, notre plateau de saison créé 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 €

# Menu Dégustation

105€ par personne

Deux entrées au choix



Deux plats au choix



Le fromage



Un dessert au choix

**Cette dégustation vous est proposée, prix net, hors boissons  
Elle est limitée à 10 convives et servie pour l'ensemble de la table**

# 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 le dîner.  
Fermeture le dimanche et certains jours fériés.

**Réservation recommandée**  
+33 (0) 1 40 17 04 77

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



@1728Paris



1728.Paris



CHATEAUX  
& HOTELS  
COLLECTION®  
Le charme, le vrai.