

BAR - ST - DENIS

HUÎTRES WILLIAM B. (4) & MIGNONETTE 14

FALAFEL(3) & TAHINI 9

PALOURDES CHERRYSTONE (I-P-E) , TOMATE & ALEP (8) 20

ESCABÈCHE DE TURBOT & GOURGANES 18

SALADE DE HARICOTS & BLEU L'ERMITE 15

SALADE DE CONCOMBRE, BABEURRE & FETA 15

LABNEH, TOMATE, PISTACHES & OLIVES 15

LAITUE CRISPINO & PALOURDES FRITES 19

CHICHARONNE, CREVETTES & CRÈME SÛRE À L'OIGNON 16

RÔTI DE PORC FROID & ANCHOIS BLANC 16

BOURGOTS À L'AIL 15

PAIN PLAT 7

CAROTTES AU MIEL, NOISETTES & CRU BERGER 18

FRITES & MAYO 9

AUBERGINE, FETA & CAPUCINES 16

BOUDIN, PETIT POIS & SAUCE VIN ROUGE 20

COQUILLETES, BOLETS & RICOTTA 22

BALLOTINE DE PINTADE, MORILLES & SAUCE MADÈRE 35

CHOP DE PORC VIEILLI, SAUCE AUX POIVRES 35

BROWNIE AU CHOCOLAT BLANC, CAMERISES & CRÈME 12

TARTE ESTIVALE & CRÈME DIPLOMATE 12

MENU POUR TOUTE LA TABLE / 60 PAR PERSONNE

KITCHEN

WILLIAM B. OYSTERS (4) & MIGNONETTE 14

FALAFELS (3) & TAHINI 9

CHERRYSTONE CLAMS (P-E-I) , TOMATO & ALEPPO (8) 20

TURBOT ESCABÈCHE & FAVA BEANS 18

GREEN & YELLOW BEAN SALAD WITH BLUE CHEESE 15

CUCUMBER SALAD, BUTTERMILK & FETA 15

LABNEH, TOMATO, PISTACHIO & OLIVES 15

CRISPINO LETTUCE & FRIED CLAMS 19

CHICHARONNE, SHRIMPS WITH SOUR CREAM & ONION 16

COLD ROASTED PORK, MAYO & WHITE ANCHOVIES 16

WHELKS IN GARLIC BUTTER 15

FLAT BREAD 7

FRIES & MAYO 9

HONEY GLAZED CARROTS, HAZELNUTS & CRU BERGER 18

EGGPLANT, FETA & NASTURTIUM 16

BOUDIN, PEAS & RED WINE SAUCE 20

PASTA SHELLS WITH BOLETES & RICOTTA 22

GUINEA HEN BALLOTINE, SPINACH, MORELS & MADEIRA
SAUCE 35

AGED PORK CHOP AND PEPPER SAUCE 35

BLONDIE, HASKAP BERRIES & CREAM 12

SUMMER FRUIT PIE 12

MENU FOR THE WHOLE TABLE / 60 PER PERSON