

# AU BOURGUIGNON du MARAIS

52 RUE FRANÇOIS MIRON -75004 PARIS TEL : 01 48 87 15 40

Tous nos plats sont élaborés sur place avec des produits de terroir choisis

## LA CARTE

### LES ENTRÉES

FOIE GRAS ET TOASTS, chutney du moment	23
JAMBON PERSILLÉ, condiments oignons et cornichons	13
6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE	12
CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES ET BURATINA, pesto de riquette	14
TARTARE DE BAR AU FENOUIL, huile de pistache	14
SOUPE À L'OIGNON gratinée à l'Emmental	12
ŒUFS BIO MIMOSA, mayonnaise à la truffe blanche d'été	14
GASPACHO AU CONCOMBRE ET AVOCAT, au lait d'amande, émulsion au chèvre frais	15
POUR LES ENFANTS ! Des frites, des nuggets de poulet et du ketchup	12

### LES PLATS

#### LES VIANDES

BŒUF BOURGUIGNON « spécialité », pommes de terre grenailles, lardons et champignons	25
CHÂTEAU FILET, sauce aux truffes, pomme de terre farcie à la cecina et gratinée au Comté	35
CHEESEBURGER au bœuf de l'Aubrac, cheddar affiné, bacon, frites maison	23
MAGRET DE CANETTE aux baies de cassis, légumes verts de saison	27
TARTARE DE BŒUF de L'AUBRAC, frites maison	20

#### LES POISSONS

BROCHETTE DE GAMBAS, sauce vierge aux coquillages, quinoa au parmesan	29
PAVÉ DE THON, sauce provençale, piquillos et supion farcis au riz de Camargue	33
ASSIETTE FROIDE DE POISSONS FUMÉS, sauce tzatziki, salade de légumes crus	30
<i>Garniture supplémentaire :</i>	5
POKÉ BOWL : au thon rouge mariné, sauce soja, avocat, edamame, chou rouge, concombre, riz, mangue	22
LA SALADE DU BOURGUIGNON : œuf dur, jambon persillé, haricots verts, salade	18
L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE : légumes verts, légumes crus, quinoa, piquillos farcis au riz de Camargue	20

### LE FROMAGE

SAINT MARCELLIN, toasts, salade	10
---------------------------------	----

### LES DESSERTS

CAFÉ GOURMAND, accompagné de trois douceurs	12
PROFITEROLES glace à la vanille « Maison Berthillon », chocolat chaud, amandes effilées	14
CRÈME BRÛLÉE à la vanille Bourbon	12
SOUFFLÉ GLACÉ À LA MANGUE ET GINGEMBRE CONFIT, sauce pina colada	13
FORÊT NOIRE AUX CERISES AMARENA	13
SOUPE DE FRUITS ROUGES au sirop de verveine	12
GLACES ET SORBETS - deux parfums -	10
Vanille, chocolat noir, coco, caramel beurre salé - mangue, framboise, citron	

**CHEF DE CUISINE : THIERRY BLANCHET**

LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES REGLLEMENTS PAR CHEQUE - PRIX NETS EN EUROS - TAXES ET SERVICE COMPRIS.