

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, <i>chutney du moment</i>	24 €
JAMBON PERSILLÉ, <i>condiments oignons et cornichons</i>	13 €
6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE	12 €
GOUGÈRE AU COMTÉ ET À LA VOLAILLE, <i>sauce poulette à la truffe</i>	15 €
GROSSES CREVETTES AU YUZU, méli-mélo d'avocat et pamplemousse, <i>sauce cocktail</i>	15 €
SOUPE À L'OIGNON gratinée à l'Emmental	13 €
ŒUFS BIO EN MEURETTE, <i>petits croûtons, lardons et champignons</i>	13 €
VELOUTÉ AUX CÈPES SÉCHÉS, <i>crème fouettée au foie gras et magret de canard fumé</i>	14 €
<i>Pour les petits ! Des frites, des nuggets et du ketchup</i>	13 €

LES PLATS

LES VIANDES

BŒUF BOURGUIGNON « spécialité », <i>pommes de terre grenailles, lardons et champignons</i>	26 €
CHÂTEAU FILET, <i>sauce au poivre du Sichuan, échalote confite, gratin dauphinois</i>	37 €
CHEESEBURGER, bœuf de l'Aubrac, cheddar, oignons confits, bresaola, tomate, salade, cornichon, <i>frites</i>	24 €
CASSOLETTE DE RIS DE VEAU aux noisettes, <i>légumes de saison</i>	38 €
SUPRÈME DE VOLAILLE FARCI AUX MARRONS, <i>sauce foie gras, patates douces rôties</i>	29 €
TARTARE DE BŒUF de L'AUBRAC, <i>frites maison</i>	21 €

LES POISSONS

FILET DE TURBOT, <i>sauce champagne, déclinaison de choux fleur</i>	39 €
PAVÉ DE LIEU JAUNE, <i>sauce marinière safranée et crevettes grises, risotto aux pleurotes</i>	29 €
FEUILLETÉ DE SAINT JACQUES RÔTIES, <i>sauce homardine et petits légumes</i>	30 €
<i>Garniture supplémentaire</i>	5 €
LA SALADE DU BOURGUIGNON : œuf poché, jambon persillé, haricots verts, salade	18 €
L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE : risotto aux pleurotes, gratin dauphinois, patates douces rôties, petits légumes et velouté de cèpes	20 €

FROMAGE / DESSERTS

SAINT MARCELLIN, toasts, salade	10 €
CAFÉ GOURMAND, <i>accompagné de trois douceurs</i>	12 €
PROFITEROLES glace à la vanille « Maison Berthillon », <i>chocolat chaud, amandes effilées</i>	14 €
CRÈME BRÛLÉE à la vanille Bourbon	12 €
BABA AU RHUM D'ORANGE, <i>crème au mascarpone</i>	15 €
TARTE FINE AMANDINE AUX POMMES, <i>crème glacée au yaourt</i>	14 €
GLACES ET SORBETS - deux parfums -	10 €
<i>Vanille, chocolat noir, pistache // mangue, citron vert, poire</i>	

CHEF DE CUISINE : THIERRY BLANCHET

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