

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</i>	24 €
JAMBON PERSILLÉ, <i>condiments oignons et cornichons</i>	13 €
6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE	13 €
TARTE FINE PÉRÉGOURDINE (gésiers confits, magretts fumés, noix), <i>crème de foie gras</i>	17 €
ASPERGES VERTES ET TRUITE FUMÉE, <i>vinaigrette d'agrumes</i>	18 €
VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE, <i>ricotta</i>	14 €
SOUPE À L'OIGNON, <i>gratinée à l'Emmental</i>	13 €
ŒUFS BIO EN MEURETTE, <i>petits croûtons, lardons et champignons</i>	14 €
Pour les petits ! Des frites, des nuggets et du ketchup	13 €

LES PLATS

LES VIANDES

BŒUF BOURGUIGNON « spécialité », <i>pommes de terre grenailles, lardons et champignons</i>	26 €
CHÂTEAU FILET sauce Chateaubriand, <i>polenta aux oignons confits et cecina de boeuf</i>	37 €
CHEESEBURGER, bœuf de l'Aubrac, cheddar affiné, bresaola, salade, tomate, cornichons, <i>frites maison</i>	24 €
FILET DE CANETTE sauce au porto, <i>laitue braisée et pommes fondantes</i>	32 €
TARTARE DE BŒUF de L'AUBRAC, <i>frites maison</i>	21 €

LES POISSONS

POULPE GRILLÉ sauce chimichurri aux olives Kalamata, <i>piquillos et écrasé de pommes de terre</i>	32 €
CASSOLETTE DE MÉDAILLON DE LOTTE sauce au Noilly Prat, <i>fenouil et poireaux crayons</i>	31 €
PAVÉ DE MAIGRE RÔTI à la crème de maïs, <i>légumes de saison au pesto de riquette</i>	32 €
<i>Garniture supplémentaire</i>	5 €

POKÉ BOWL à la truite fumée : sauce soja, avocat, edamame, carottes râpées, riz vinaigré, mangue 22 €

LA SALADE DU BOURGUIGNON : œuf poché, jambon persillé, haricots verts, salade 18 €

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE : légumes de saison, écrasé de pommes de terre, laitue braisée... 20 €

FROMAGE / DESSERTS

SAINT MARCELLIN, toasts, salade	10 €
CAFÉ GOURMAND, <i>accompagné de trois douceurs</i>	13 €
PROFITEROLES glace à la vanille « Maison Berthillon », <i>chocolat chaud, amandes effilées</i>	15 €
CRÈME BRULÉE à la vanille Bourbon	13 €
TARTE AUX FRAISES à la crème vanille	16 €
MILLEFEUILLE AU CHOCOLAT ET PRALINÉ AUX CERISES AMARENA	15 €
GLACES ET SORBETS - deux parfums - <i>Vanille, chocolat noir, pistache / abricot, citron vert, framboise</i>	10 €

CHEF DE CUISINE : THIERRY BLANCHET

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