

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	13 €
RAVIOLES DE BETTERAVE FARCIES AUX GROSSES CREVETTES ET CHÈVRE FRAIS	15 €
TARTELETTE À LA FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS DU MOMENT ET JAMBON SERRANO	15 €
SOUPE À L'OIGNON gratinée à l'Emmental	14 €
ŒUFS BIO EN MEURETTE, <i>petits croûtons, lardons et champignons</i>	13 €
VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES ET CÉLERI façon cappuccino à la noisette	15 €
<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 aux cèpes séchés, blinis de pommes de terre</i>	37 €
CHEESEBURGER, bœuf de l'Aubrac, cheddar, oignons confits, bresaola, tomate, salade, cornichon, <i>frites</i>	24 €
CARRÉ DE PORC IBÉRIQUE au vinaigre de Xérès, <i>polenta au chorizo et sucrose grillée</i>	31 €
SUPRÊME DE PINTADE FARCI, <i>sauce à la truffe noire, mille-feuille de patates douces</i>	29 €
TARTARE DE BŒUF de L'AUBRAC, <i>frites maison</i>	21 €

LES POISSONS

FILET DE SANDRE, <i>crème d'ail rose confit, flan aux poireaux, pommes vapeur</i>	30 €
DOS DE SAUMON « LABEL ROUGE » MARINÉ MI-CUIT au beurre citronné, <i>légumes d'automne</i>	30 €
FEUILLETÉ DE SAINT-JACQUES RÔTIES, <i>crème aux algues, petits légumes</i>	31 €
<i>Garniture supplémentaire</i>	5 €

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

L'ASSIETTE VEGETARIENNE : blinis de pommes de terre, mille-feuille de patates douces, légumes... 21 €

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 BRÛLÉE à la vanille Bourbon	13 €
POIRE POCHÉE à la vanille, sorbet poire, <i>façon Belle-Hélène</i>	15 €
RIZ AU LAIT COCO, <i>compotée d'ananas, noisettes caramélisées</i>	13 €
GLACES ET SORBETS - deux parfums - <i>Vanille, chocolat noir, marron glacé // ananas, citron vert, poire</i>	10 €

CHEF DE CUISINE : THIERRY BLANCHET

LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES RÈGLEMENTS PAR CHEQUE - PRIX NETS EN EUROS - TAXES ET SERVICE COMPRIS - EAUX 75cl : 8€