



RESTAURANT DE GASTRONOMIE
JOVIALE

♦

Les boissons sans alcool

Sodas - 33cl **8e**
Jus de fruits Alain Milliat - 33cl
& Les Jus «Nos Jardins Imparfais» - 25cl **10e**

Evian 50cl **6e**
Badoit 50cl **6e**
Chateldon 75 cl **10e**

♦

Thés, cafés et digestifs

Espresso **6e**
Cappuccino **6e**
Thé, infusion **6e**

♦

&
Demandez notre carte des boissons

RESTAURANT. n.m.*

En 1766, un certain Boulanger – nom prédestiné – ouvrit à Paris, rue des Poulies (aujourd'hui, rue des Francs-Bourgeois), un établissement où l'on n'acceptait que des dîneurs à l'exclusion de la clientèle assoiffée des cabarets. On n'y servit d'abord que des consommés, des œufs, des volailles au gros sel.

Boulanger avait fait peindre sur sa devanture une enseigne avec une inscription en latin de cuisine qui se terminait par «*ego restaurabo vos*» que nous traduirions par «*Venez, vous dont l'estomac crie misère et je vous restaurerai*». Restaurer, le mot fit fortune.

On dit d'abord un *restaurat* puis un restaurant.

**L'innovation fut accueillie avec faveur
... et Paris se couvrit de restaurants.**

Menu

Restaurant ouvert du mardi au samedi
de 12h00 à 13h30 et de 19h30 à 21h30

Menu du jour, suggestions des Chefs 39e / personne

Entrée
◊
Plat
◊
Dessert

Le menu des gourmets 70 e / personne

Menu dégustation & servi pour l'ensemble des convives
au choix dans la carte : 1 entrée, 2 plats, 1 dessert
(identique pour tous les convives)

La cuisine joviale

Petites assiettes à partager

60e / personne

3 entrées, 3 plats, 1 fromage et 2 desserts
sélectionnés par notre Chef, à partager entre les convives

GOURMAND.E. *

Personne qui aime la bonne chère, qui mange parfois avec excès mais toujours des morceaux choisis. [...] Être gourmand est un brevet de longévité car «quand les gourmands sont devenus sobres, dit Voltaire, ils vivent cent ans». [...] Être gourmand est aussi un brevet d'intelligence. Maupassant a écrit quelque part :

«Il n'y a que les imbéciles qui ne soient pas gourmands».

À bon entendeur !

Les entrées

Gaspacho verde 17e
feta et huile menthe

Poireau vinaigrette façon mimosa 18e

Tomate vinaigrette, dans son jus 20e
céleri branche et crème crue fumée

Ceviche de maquereau 20e
brocolis, chips de choux kale et agrumes

Pâté en croûte du moment 25e
chutney de saison et petite salade

Les plats

Gnocchi à la sauge 20e
pecorino et roquette (plat servi sans garniture)

Courgettes violon rôties 21e
sauce basilic, pistache et parmesan (plat servi sans garniture)

Saumon à l'oseille, servi bleu 27e

Sole meunière (350g environ) 45e

Cuisse de volaille confite 25e
sauce suprême à la livèche

Côte de cochon francilien (350g) 28e
cuite au barbecue, sauce charcutière

Tartare de bœuf assaisonné au plateau 35e

Tous nos plats sont proposés avec une garniture au choix :
frites de panisse, purée de pommes de terre, légumes du Val d'Oise, salade

Pour terminer : fromages & desserts

Sélection de fromages du bassin francilien 16e

Desserts du moment 14e

Prix en euros TTC. Service compris. Origine Viande : France.
Plats faits maison. Liste des allergènes disponible sur demande.