



RESTAURANT DE GASTRONOMIE
JOVIALE

Les boissons sans alcool

Sodas - 33cl	8€
Jus de fruits Alain Milliat - 33cl	10€
Les Jus «Nos Jardins Imparfaits» - 25cl	13€

Evian 50cl	6€
Badoit 50cl	6€
Perrier, 33cl	8€
Chateldon 75 cl	12€

Thés, cafés

Espresso	6€
Cappuccino	9€
Thé, infusion	7€



Demandez notre carte complète 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.

In 1766, a certain Boulanger opened in Paris, rue des Poulies (today, rue des Francs-Bourgeois), an establishment where only diners were accepted but not the thirsty clientele of cabarets. At first, they only served broth, eggs, and poultry.

Boulanger had a sign painted on his storefront with an inscription in Latin for cooking that ended with «ego restaurabo vos» which we would translate as «Come, you whose stomach is crying out for misery and I will serve restaurabo for you». Restaurabo, the word made a fortune.

We say first a restaurat and then a restaurant.
The innovation was greeted with favor
... and Paris was covered with restaurants!



RESTAURANT DE GASTRONOMIE
JOVIALE

BISTRO AVEC SALLE À L'ÉTAGE
VUE SUR LA MADELEINE
OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DÉJEUNER ET DÎNER
RÉSERVATIONS CONSEILLÉES

*Bistro with room upstairs · Direct view on La Madeleine
open Tuesday to Saturday · Lunch and dinner
reservations recommended*

Menu du jour · 59€ / personne
Sélection du Chef

Chef's choice

Entrée
Starter
+
Plat
Main
+
Dessert
Dessert

La cuisine joviale · 60€ / personne

Petites assiettes à partager
pour l'ensemble de la table

Small plates to share for the table

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

*3 starters, 3 main courses, 1 cheese and 2 desserts
selection by our Chef*

Sucrine, tonato et anchois 19€
câpres, parmesan et croulons
Sucrine, tonato, anchovies, capers, Parmesan & croutons

Betteraves confites 19€
chèvre cendré et vinaigre lambruscum
Beetroot and ashed-goat cheese, lambruscum vinegar

Poireaux vinaigrette 22€
poutargue, vinaigre de cidre et mandarine
Leeks and bottarga, cider vinegar and mandarine

Courge rôtie 19€
noisettes, citron & parmesan
Roasted squash, hazelnuts, lemon & Parmesan

Belle entrecôte, sauce béarnaise 35€
Rib steak, béarnaise sauce

Tartare de bœuf au plateau 35€
Beef Tartare and seasoning

Volaille, sabayon verjus au beurre fumé 30€
Our local poultry, sabayon with verjus and smoked butter

Sélection de Fromages 20€
Cheese selection from our region

Crème brûlée à la vanille 14€
Vanilla crème brûlée

Céleri rémoulade, 19€
curry & pomme verte
Celery remoulade, curry and green apple

Velouté Dubarry 20€
ail noir et huile de chou kale
Dubarry velouté, black garlic, and kale oil

Croque-truffe 45€
Croque-Monsieur and black truffle

Saint-Jacques, sauce aux poireaux 32€
Scallop and leeks sauce

Sole meunière 45€
Sole Meunière

Accompagnements 8€
Frites, légumes de saison, purée de pomme de terre
ou salade
French fries, local vegetables, mashed potatoes or salad

Soufflé glacé au Grand-Marnier 16€
French soufflé with Grand Marnier

Paris-Brest 16€
Paris-Brest pastry