

GRANDS VOYAGEURS

PARIS VI

ENTRÉES



TARTARE DE THON ROUGE—16

Galette de maïs, guacamole, sésame (GF)

BURRATA—15

Carpaccio de tomates anciennes, huile de verveine,
épices Dukkah, gelée de melon (VG - GF)

CEVICHE DE SÉRIOLE—17

Gaspacho de tomate, pickles de moutarde (GF)

MAC & CHEESE BALLS—15

Emmental & cheddar (VG)

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON—18

Chutney aigre doux (GF)

CARPACCIO DE PASTÈQUE—14

Marinade au soja, trio de sésame, huile verte (VG - GF)

PLATS



CACIO E PEPE—25

Paccheri, poivre, pecorino (VG)

SALADE GRANDS

VOYAGEURS—23

Poulet jaune des Landes, Comté,
grenade, pickles de concombre, croûtons

FILET DE BAR —28

Beurre blanc, légumes du soleil

BROCHETTE DE BOEUF

WAGYU—30

Romarin, aïoli végétal, herbes fraîches &
frites

NEW-YORK BURGER—29

Steak wagyu, sauce BBQ,
spicy cheddar coulant & frites

LOBSTER ROLL—27

Cebettes, pickles d'oignons rouges
& frites

SIDES



FRITES—6

(VE - GF)

SALADE VERTE—6

(VE - GF)

LÉGUMES DE SAISON—7

(GF - VG)

DESSERTS



SNICKERS NOSTALGIE—13

Chocolat dulcify & cacahuète (VG)

NEW-YORK CHEESECAKE—12

Caramel beurre salé (VG)

PAVLOVA À L'ABRICOT—14

Crème fouettée au mascarpone, compotée
d'abricot, pêche fumée
(GF - VG)

TARTE AU CITRON—13

Citron jaune, gel de yuzu



ASSIETTE DE FROMAGE—12

Salade verte & noix (GF - VG)

VE : VEGAN GF : GLUTEN-FREE VG : VEGETARIEN

Toutes nos viandes sont d'origine française, américaine ou japonaise.

Nos prix sont en euro, ils incluent les taxes et le service. Les règlements par chèques ne sont pas acceptés. Nous tenons à disposition un menu des allergènes.

GRANDS VOYAGEURS

PARIS VI

STARTERS



RED TUNA TARTARE—16
Crispy tacos, guacamole, sesame (GF)

BURRATA—15
Heritage tomato carpaccio, verbena oil, dukkah mix of spices,
melon jelly (VG - GF)

AMBERJACK CEVICHE—17
Tomato gazpacho, mustard pickles (GF)

MAC & CHEESE BALLS—15
Emmental & cheddar (VG)

TRADITIONAL DUCK FOIE GRAS—18
Sweet and sour chutney (GF)

WATERMELON CARPACCIO—14
Soy marinade, sesame trio, green oil (VG - GF)

MAIN



CACIO E PEPE—25
Paccheri, pepper, pecorino (VG)

GRANDS VOYAGEURS
SALAD—23
Yellow chicken from Landes region,
Comté, pomegranate, cucumber pickles,
croutons

SEA BASS FILLET—28
Beurre blanc, seasonal vegetables

NEW-YORK BURGER—29
Wagyu steak, BBQ sauce, spicy cheddar
& fries

WAGYU BEEF SKEWER—30
Rosemary, vegetable aioli sauce, fresh
herbs & fries

LOBSTER ROLL—27
Spring onion, pickled red onions & fries

SIDES



FRENCH FRIES—6
(VE-GF)

GREEN SALAD—6
(VE - GF)

SEASONAL VEGETABLES—7
(GF - VG)

DESSERTS



SNICKERS NOSTALGIA—13
Dulcey chocolate & peanuts (GF - VG)

NEW YORK CHEESECAKE—12
Salted caramel butter (VG)

APRICOT PAVLOVA—14
Mascarpone whipped cream, apricot compote,
smoked peach (GF - VG)



LEMON TART—13
Lemon, yuzu gel

CHEESE PLATE—12
Green salad & walnuts (GF - VG)

VE : VEGAN GF : GLUTEN-FREE VG : VEGETARIEN

All our meats are of French, American or Japanese origin.

Our prices are in euros and include taxes and service. Cheques are not accepted. We have an allergen menu available.