

# GRANDS VOYAGEURS

## PARIS VI

### ENTRÉES

\*

VENTRÈCHE DE THON MARINÉ — 18  
Avocat fumé, huile verte

PÂTÉ CROÛTE DE LÉGUMES — 14  
Sauce aïoli (VG)

HUÎTRES POCHÉES N°3 X3 — 16  
Espuma d'asperges, noix, gelée de citron yuzu (GF)

MAC & CHEESE BALLS — 12  
Emmental & cheddar (VG)

GRILLED CHEESE SANDWICH — 14  
Soupe à la tomate (VG)

TARTELETTE  
PETITS POIS & FRAISES — 15  
Crème de chèvre cendré & jus de petit pois (VG)

### PLATS

\*

AUBERGINE RÔTIE — 22  
Pickles de moutarde, salsa Verte,  
sauce Ranch & salade d'herbes (VE)

SALADE CÉSAR — 23  
Poulet jaune des Landes croustillant,  
câpres & croutons

BAR DE LIGNE — 30  
Asperges blanches et vertes, beurre blanc,  
& huile verte

STEAK DE PALERON  
WAGYU AMERICAIN — 32  
Sauce French Tartare & frites

NEW-YORK BURGER — 25  
Steak Wagyu, sauce BBQ,  
spicy cheddar coulant, coleslaw & frites

LOBSTER ROLL — 25  
Mayonnaise yuzu & frites

SALADE VERTE — 6  
(VE - GF)

COLESLAW — 6  
(VE - GF)

LÉGUMES DE SAISON — 7  
(VE - GF)

### DESSERTS

\*

NOSTALGIE DULCEY — 14  
Chocolat blanc dulcey  
& praliné cacahuète

VACHERIN GLACÉ — 13  
Glace vanille, crème fouettée & fraises



CHEESECAKE — 12  
Caramel beurre salé

SPARKLING CHOCOLATE  
CORN FLAKES — 13  
Corn Flakes pétillant au chocolat  
caramélisés & ganache chocolat fondant

ASSIETTE DE FROMAGE — 12  
Salade verte & noix

VE : VEGAN GF : GLUTEN-FREE VG : VEGETARIEN

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.