



HEY HONEY

Menu jour Day menu

BY CHEF SANTIAGO GUERRERO



HEY
HONEY

Menu du jour Day menu

Menu hebdomadaire de mardi à vendredi, de 12h à 14h30
Du Mercredi 11 mai au Samedi 14 Mai

Entrée / Plat / Dessert à 25€
Entrée / Plat OU Plat / Dessert à 22€

ENTRÉES STARTERS

Rillettes de bar, salade d'herbes, pickles d'oignons rouges
Seabass rilette, herbs, red onions pickles

OU

Œuf parfait, siphon de pomme de terre, champignons
Egg « parfait », mashed potatoes, mushrooms

LES PLATS MAIN COURSES

Filet de daurade, pommes grenailles, chou fleur, chimichurri
Seabream, grenailles potatoes, cauliflower, chimichurri

OU

Chistorra, écrasé de pomme de terre, pomme verte, brocolin
Spanish sausage, mashed potatoes, green apple, brocolini

TOUCHE FINALE FINAL TOUCH

Ganache chocolat, kumquat
Chocolate ganache, kumquat

OU

Panna cotta orange & pistache
Orange & pistachio panna cotta

HEY HONEY at Maison Mère - 7 rue Mayran 75009 Paris
Heyhoney.paris - maisonmere.lovers - maisonmere.co



ENTRÉES À PARTAGER (OU PAS...)

STARTERS (TO SHARE, OR NOT)

Terrine de cochon maison, pickles de chou fleur
Home made pork terrine, cauliflower pickles

10

 **Velouté de butternut au lait de coco**
Butternut and coconut milk soup

11

 **Poireaux brulé, yaourt grec, kaki à la cardamome**
Charred leek, Greek yogurt, roasted persimmon

12

Jambon de Bellota
Bellota ham

17

LES PLATS

MAIN COURSES

 **Risotto d'épautre, champignons Eryngii, cacahuètes**
Wheat risotto, Eryngii mushroom and peanuts

19

Filet de bar à la plancha, déclinaison de chou vert, kumquat
Seabass filet, green cabbage variations and kumquat

22

Carne Asada, pita faite maison, purée d'ail, pickles d'oignon
Carne Asada beef, home made pita bread, garlic purée, and pickled onions

19



Vegetarian



Vegan



TOUCHE FINALE FINAL TOUCH

Mousse et crumble au chocolat, grenade et verveine 10
Chocolate mousse and crumble, pomegranate, verbena

 **Panna cotta à l'orange, pistaches** 10
Orange panna cotta, pistachio

Manchego et compotée de kumquat 11
Manchego cheese & kumquat chutney

DEMANDEZ NOTRE MENU ENFANT 15
ASK ABOUT OUR KID FRIENDLY OPTION

PETIT DÉJEUNER - de 7h00 à 10h30
BREAKFAST - from 7am to 10.30am

Petit déjeuner en buffet à volonté 19
Breakfast buffet
Œufs brouillés, bacon, pains, viennoiseries, fruits, boissons
Scrambled eggs, bacon, breads, pastries, fruits, beverages

Petit déjeuner Parisien 8
Parisian breakfast
Jus de fruits, viennoiseries, tartine beurre & confiture, boisson chaude
Fruit juice, pastries, bread, butter & jam, hot beverage



BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso / Décaféiné	3
Macchiato	3
Double Espresso	5
Cappucino / Latte	5
Thé «Palais des thés» - Tea	5

Thé des Lords, Breakfast tea, Thé noir Grand Yunnan, Thé vert Grand Yunnan, Thé vert à la menthe, Thé vert au Jasmin, Paris for her, Paris for Him.

Infusion «Palais des thés» - Infusion	5
---------------------------------------	---

L'herboriste n°108 (verveine, orange, menthe), Camomille

BOISSONS SANS ALCOOL SOFTS

Coca Cola 33cl	5
Coca Cola Zéro 33cl	5
Grapefruit Soda Three Cents 20cl	5
Cherry Soda Three Cents 20cl	5
Mandarin Soda Three Cents 20cl	5
Lemonade Three Cents 20cl	5
Plain Soda Three Cents 20cl	5
Jus de fruits Alain Miliat 20cl	6
Jus d'orange - Orange juice	5
Jus de pamplemousse - Grapefruit juice	5





BIÈRES & HYDROMELS

BEERS & MEEDS

Fauve Craft Beer – Pale Ale	8
Fauve Craft Beer – IPA	8
Fauve Craft Beer – Berliner Weiss	8
Hydromel – Fleur de litchi 27,5cl	7
Hydromel – Fleur de litchi 75cl	24

APERITIF - DIGESTIF

Pastis Aelred	8
Amaratto Disaronno	12
Baileys	8
Get 27	8
Calvados Coquerel 4ans	12
Grappa Nardini	12