



Menu du soir Night menu

By Chef Mateo Latorre

Grignoter/Snacks

Terrine de cochon maison, pickles de carottes 10

Homemade pork terrine, carrot pickles

Pop-corn au beurre et paprika fumé 4

Paprika butter pop-corn

Jambon de Bellota 17

Bellota Ham

Les entrées/Starters

Taco de paleron de bœuf confit, pamplemousse,
sauce satay à l'aji amarillo 14

Confit beef taco, pomelo, yellow pepper satay sauce

Œuf parfait, purée asperge wasabi,
pickles d'oignon rouge 14

Egg «parfait», wasabi & asparagus mousse, pickles

Tiradito de maquereau, salade d'algues wakame,
pomme verte, sésame 15

Mackerel tiradito, wakame salad, apple, sesame seed

Gaspacho de petits pois à la menthe,
chèvre frais, fraises 13

Peas & mint gaspacho, goat cheese, strawberries

Menu du soir Night menu

By Chef Mateo Latorre

Les plats/ Main courses

Gnocchi faits maison, jus de légumes,
artichaut poivrade, carotte 22

Homemade gnocchis, poivrade artichoke, carrots, vegetable juice

Poulpe frit, navet, curry vert, noix de cajou, fraises 25
Fried octopus, turnip, green curry, cashew, strawberries

Fenouil rôti à l'orange, purée carotte gingembre, sarrasin 21
Roast marinated fennel, carrot & ginger puree, buckwheat

Tartare de merlan de bœuf, polenta au foin, fèves,
jus de viande au café 24

Beef tartare, polenta, beans, meat juice

Côte de bœuf Angus (env. 950g) à partager, grenailles,
navet, chimichurri 85

Ribeye Angus (950g approx.) to share, grenailles potatoes,
turnip, chimichurri

La touche finale/Final touch

Tapioca façon riz au lait, coco, rhubarbe 10

Tapioca pudding, coconut milk, rhubarb

Tartelette fraise, piment de Cayenne 10

Strawberries tart, Cayenne pepper

Tartelette chocolat, caramel beurre
salé au tonka, noix 10

Chocolate tart, tonka salted butter caramel, nuts

Péché mignon (la spécialité de la Maison) à partir/from 180

Une nuit dans notre cocon parisien Maison Mère

One night at Maison Mère



SPIRITUEUX LIQUOR

GIN

Gin The Botanist	14
Gin Hendricks	13
Gin Normindia	12

VODKA

Vodka Titos	12
Vodka Absolut Elyx	14

TEQUILA

Tequila Vecindad	12
Tequila Milagro Reposado	12
Tequila Cenote Anejo	14
Tequila Avion 44	25
Tequila Don Julio 1942	30

RHUM - CACHAÇA

Rhum Blanc Toti	12
Rhum Agricole 1710 Bête à Feu	12
Rhum Plantation Pineapple	12
Rhum Secha De la Silva	13
Rhum Coloma 8 ans	14

Cachaça Engenho da Vertente Barrel Aged	12
---	----





WHISKY - BOURBON



Bourbon Evan Williams White Label	12
Bourbon Hudson Baby Bourbon	12

Glasshouse Whisky	12
Rye Whiskey Rittenhouse	12
Whisky Monkey Shoulder	12
Whisky Glenffidich 12ans Triple Oak	12
Whisky Aberlour 12ans	13
Whisky Ardbeg 10ans	13
Whisky Bruichladdich «The Classic Laddie»	13
Whisky Laphroaig 10ans	14
Whisky Nikka From The Barrel	15
Whisky Glenfiddich 15ans	15
Whisky Balvenie 21ans	27
Whisky Glenffidich Grand Cru	30
Whisky Glenffidich Grande Couronne	55

COGNAC

Cognac H by Hine	12
Cognac Hine Hommage XO	35

MEZCAL

Mezcal Union	12
--------------	----



APERITIF - DIGESTIF

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

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

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso / Décaféiné	3
Macchiato	3
Double Expresso	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 » - Infusions 5

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





BOISSONS FROIDES SOFTS

Coca Cola 33cl	5
Coca Cola Zéro 33cl	5
Grapefruit Soda Three Cents 20cl	5
Cherry Soda Three Cents 20cl	5
Gentleman 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