

# MAISON PLISSON

ALIMENTATION GÉNÉRALE

**La Maison Plisson** est **entièrement dédiée** au **bon sens** et au **plaisir** dans l'**alimentation du quotidien**.

Située dans le Marais et Place du Marché Saint-Honoré, la Maison Plisson propose une **halle alimentaire complète** et un **restaurant** strictement **consacrés** aux **produits responsables** et aux **saisons** : aucun produit industriel n'est proposé et les **produits locaux** sont privilégiés.

Chez nous, tout est "**Fait Plisson**" : **fait maison & de saison**, à partir de **produits bruts d'excellence**. La cuisine se veut **familiale, simple** et **conviviale**...

Du **29 mars au 1er mai**, découvrez notre première **résidence de Chef** - début d'une **longue et belle série** - avec le Chef **Armand Arnal**, du restaurant **La Chassagnette** à **Arles**, qui représente **la Camargue**. Soit **4 plats** qui **fleurent bon le printemps** et la Camargue ! Des légumes, des herbes, des produits Camarguais et beaucoup de soleil...

**Bienvenue à la Maison !**



TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE INCLUS.

# LE MIDI, EN SEMAINE.

**24€**

**ENTRÉE + PLAT DU MARCHÉ + CAFÉ  
OU  
PLAT DU MARCHÉ + DESSERT + CAFÉ**

## **ENTRÉE**

soupe du jour, faite avec amour  
ou  
le Bon Plaisir du SuperCharcutier

## **PLAT DU MARCHÉ**

à l'ardoise

## **DESSERT**

riz au lait, caramel & fruits secs  
ou  
le Bon Plaisir du SuperFromager

PLAT DU MARCHÉ SEUL : 21€

# L'APÉRO, C'EST LA VIE.

## COCKTAILS

### LE SCHMÜRTZ

10€

Spritz à la Française : sirop de fleur de sureau Belvoir, Prosecco La Jara, Bitter Liquore delle Sirene, tranche d'orange fraîche

### LE DISCRETOS

12€

Bloody Mary Maison Plisson : Vodka Lime La Distillerie de Paris, jus de tomate Borderline, céleri de Superprimeur, sel Landaldea au piment d'Espelette

### LA BONNE ROUSTE

11€

Gin Tonic : Gin Tiki La Distillerie de Paris, tonic Archibald, citron, romarin

### L'AMANT ITALIEN

12€

Negroni : Vermouth rouge Dollin, Bitter Liquore delle Sirene, Gin Tiki La Distillerie de Paris, écorce d'orange séchée

### PLEIN SOLEIL

10€

Mojito : Rhum blanc Martiniquais Neisson, sucre de canne complet, citron vert, eau gazeuse, bitter Galanga, menthe fraîche

### COMO UNA LETRA A LA POSTA

13€

Mezcal Vida Del Maguey, Sirop de fleur de sureau Belvoir, tonic Archibald, zestes de citron vert

## APÉRITIFS

### BIÈRE BOUTEILLE 33CL

6€

PALE ALE BAPBAP X MAISON PLISSON  
BLANCHE BAPBAP BLANC BEC

### BIÈRES PRESSION - 33CL / 50CL

PALE ALE BAPBAP X MAISON PLISSON

5€/8€

BLANCHE BAPBAP BLANC BEC

5€/8€

### PANACHÉ - 33CL / 50CL

6€/9€

### MONACO - 33CL / 50CL

6€/9€

### PÊCHE - 33CL / 50CL

6€/9€

### KIR ROYAL 14CL

14€

### KIR TOUT COURT 14CL

8,50€

### CIDRE BOUTEILLE 33CL BIO GALIPETTE

5,50€

### ANIS GUY DE PONTARLIER 4CL

5€

### MAURESQUE DE PONTARLIER ET ORGEAT BIGALLET 5CL

6€

### VERMOUTH DRY DOLLIN 4CL

7€

### VERMOUTH ROUGE DOLLIN 4CL

7€

POUR LES VINS AU VERRE, DEMANDEZ LA CARTE...  
TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE INCLUS.

# LES ENTRÉES

## À PARTAGER (OU PAS)

**GASPACHO - BETTERAVES - ARMAND ARNAL 10€**  
betterave chiogga, betterave rouge, orange sanguine, vinaigre de Banyuls La Guinelle, huile essentielle de coriandre

**ASPERGES - BREBIS - ARMAND ARNAL 12€**  
légumes verts, copeaux de brebis, condiments herbacés

**CABILLAUD - GRENADE - CORIANDRE 14€**  
ceviche de cabillaud, graines de grenade, oignons, coriandre, marinade jus d'orange-fruits de la passion

**LA SOUPE DU JOUR 10€**  
faite avec amour aux légumes de saison

**LE FROMAGE DE LA SEMAINE 7€**  
AOC Sainte-Maure-de-Touraine

**LA SÉLECTION DU CHARCUTIER\* 9€**  
terrines du marché

**APÉRO - À - PARTAGER 12€**  
le soir uniquement  
duo au choix parmi : labné, houmous, cervelle de canuts, noix de cajou, olives de Kalamata, salade de puntarelle, filets d'anchois

\* CE PLAT CONTIENT DU COCHON  
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE INCLUS.

# LES PLATS

**AGNEAU - CAROTTES - ARMAND ARNAL 24€**

pièce d'agneau de Saint-Gilles confite à l'anchoïade, mélange de jeunes carottes rôtis à l'orange sanguine et gingembre

**CABILLAUD - LÉGUMES DE PRINTEMPS - YUZU 24€**

cuit nacré, carottes multicolores, choux, asperges, sabayon yuzu

**LOTTE - ÉPINARDS - CHORIZO\* 28€**

lotte rôtie, risotto d'épeautre aux épinards frais, chorizo Bellota

**FILET DE BŒUF - GRENAILLE - PETITS LARDONS\* 30€**

filet de bœuf grillé, pommes de terre grenaille, champignons de Paris, lardons, oignons grelots glacés au jus de viande

**POULET FERMIER - MORILLES - ÉPINARDS 22€**

suprême de poulet fermier, tombée d'épinards aux amandes effilées, sauce aux morilles

**POIS CHICHES NOIRS - BETTERAVES - AVOCAT 16€**

salade tiède de quinoa, pois chiches noirs, betteraves, oignons rouges caramélisés, avocat, mâche et graines de courge torréfiées

**CAESAR - CAESAR - CAESAR\* 17€**

aiguillettes de poulet fermier cuites basses température, câpres, œuf mimosa, bacon, sauce maison anchois-parmesan

\* CE PLAT CONTIENT DU COCHON

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE & U.E.

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE INCLUS.

# LES DESSERTS

**RIZ - FENOUIL - ARMAND ARNAL 9€**

riz de Camargue au lait, fenouil confit aux agrumes, fève de tonka

**FRAISE - FRAMBOISE - GROSEILLE 10€**

coupe de fruits rouges et crème fouettée au poivre long

**CITRON - NOISETTE - HUILE D'OLIVE 9€**

crème citron et huile d'olive à la mandarine, sablé noisette, suprême d'agrumes

**TARTE - POMMES - CRÈME 9€**

tarte aux pommes Grand-Mère, pâte brisée, crème d'Isigny

**LE FROMAGE DE LA SEMAINE 7€**

AOC Sainte-Maure-de-Touraine

# FOU DE PÂTISSERIE

## LE MIDI

**10€**

### **LE PARIS BREST - CARL MARLETTI**

pâte à chou, crème au praliné, cœur croustillant au praliné, nougatine d'amandes torréfiées et gré de cacao

### **LA MERVEILLE - ANGELINA**

meringue, mousse au nougat, confit mûres-cassis, chantilly légère, amandes torréfiées hâchées

### **LE CENSIER - CARL MARLETTI**

croustillant au praliné et poppin' candy, quenelle de chocolat noir taïnori, nougatine au grué de cacao

### **L'ÉCLAIR DE SAISON - CARL MARLETTI**

pâte à choux croustillante, crème légère à la noix de coco, gelée d'ananas au fruit de la passion

### **LE TIRAMISU - NICOLAS BACHEYRE**

biscuit au café imbibé d'un sirop au café et kahlúa, fines feuilles de chocolat au café, crème légère au mascarpone, cacao

### **LE SAINT HONORÉ - JEAN-FRANÇOIS FOUCHER**

pâte feuilletée croustillante, crème à la vanille de Madagascar, choux caramélisés, crème chantilly à la crème normande (disponible du mardi au dimanche)

### **LE CHEESECAKE - CARL MARLETTI**

croustillant au muesli, mousse de fromages frais aux zestes de citron, gelée de mangue

RETROUVEZ CES VRAIES BONNES CHOSES À MANGER À EMPORTER EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE AU  
REZ-DE-CHAUSSÉE DE NOTRE MAISON....

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TAXES ET SERVICE INCLUS.

# LES DIGESTIFS

4CL

<b>RHUM BLANC MARTINICAIS NEISSON</b>	<b>7€</b>
<b>RHUM BRUN SANTA TERESA 1796</b>	<b>10€</b>
<b>WHISKY ARMORIK SINGLE MALT</b>	<b>10€</b>
<b>CALVADOS PAYS D'AUGE 6 ANS ADRIEN CAMUT</b>	<b>11€</b>
<b>POIRE WILLIAMS DISTILLERIE DU PETIT GRAIN</b>	<b>15€</b>
<b>COGNAC VSOP LE ROCH</b>	<b>12€</b>



# BOISSONS FRAÎCHES

## FAIT MAISON 25CL

Orange pressée	5,50€
Jus de citron 15cl	5,50€
Jus du jour	6€
Citronnade au miel	5,50€
Citronnade menthe fraîche	6€
Café glacé avec ou sans lait	6€
Thé glacé maison sans sucre	5€

## JUS DE FRUITS

Cocktails de jus Bordeline 25cl	5€
« DON JUAN » : POMME CONCOMBRE GINGEMBRE	
« COUGAR PURITAINE » : MANGUE, CITRON VERT, VERVEINE	
« POÈTE MAUDIT » : TOMATE, POIVRON ROUGE, PIMENT D'ESPELETTE	
Jus de pommes 100% naturel Les Vergers de la Silve 33cl	5,70€

## SOFTS 33CL

Thé glacé Bio Tensaï Tea 33cl	5€
THÉ VERT CITRON, FLEUR DE SUREAU	
THÉ NOIR, GINGEMBRE	
Cola La Loère	5€
Limonade nature La Mortuacienne	5€
Sirop menthe ou grenadine Bigallet	2€

## EAUX

<b>EAU PLATE</b>	<b>50CL</b>	<b>70CL</b>	<b>1L</b>
Saint Georges	5€		7€

<b>EAUX GAZEUSES</b>	<b>50CL</b>	<b>70CL</b>	<b>1L</b>
Orezza	5,50€		7,50€
Eau Maison Plisson		4€	

# BOISSONS CHAUDES

## CHAUD

### CAFÉ DE « LA BRÛLERIE DE BELLEVILLE »

Café / Déca / Noisette	<b>2,50€</b>
Café allongé	<b>3€</b>
Café gourmand (café & tablette Le Chocolat des Français 30g)	<b>6€</b>
Café crème	<b>5€</b>
Double café	<b>5€</b>
Cappuccino	<b>5€</b>
Chocolat chaud maison	<b>5,50€</b>
Lait chaud au miel 25cl	<b>5€</b>

## THÉ & INFUSIONS

### THÉS MAISON DAMMANN FRÈRES

**5€**

NOIR : DARJEELING, CEYLAN, SMOKEY LAPSANG, FRUITS ROUGES

VERT : MENTHE, JASMIN

### INFUSIONS MAISON DAMMANN FRÈRES

**5€**

ROOIBOS CITRUS, TISANE DU BERGER, VERVEINE

### THÉS BIO LA COMPAGNIE DES INDES

**5€**

EARL GREY SUN KING, SIBERIAN BLEND, THÉ VERT CHAKRA BOOSTER

### INFUSIONS BIO LA COMPAGNIE DES INDES

**5€**

SUNTOX, ABSOLUTE HARMONY

# LA MAISON PLISSON

## **MAISON PLISSON SAINT HONORÉ**

**35 PLACE DU MARCHÉ SAINT-HONORÉ**

**PARIS F-75001**

lundi : 9h30 - 21h00

mardi - samedi : 8h30 - 23h30

dimanche : 9h30 - 20h00

**RÉSERVATION EN LIGNE : [WWW.LAMAISONPLISSON.COM](http://WWW.LAMAISONPLISSON.COM)**

## **MAISON PLISSON BEAUMARCHAIS**

**93 BOULEVARD BEAUMARCHAIS**

**PARIS F-75003**

lundi : 9h30 - 21h00

mardi - samedi : 8h30 - 21h00

dimanche : 9h30 - 20h00

**@LAMAISONPLISSON**

**INSTAGRAM & FACEBOOK**