



MAISON PLISSON

ALIMENTATION GÉNÉRALE

PLATS & SALADES

Rillettes de thon rouge de ligne maison aux tomates confites, parmesan, câpres et basilic 12€

La classique tarte au lard Noir de Bigorre, oignons et Beaufort 12€*

« Sous le soleil exactement » : courgettes grillées, pousses d'épinard, pois chiches, citrons grillés, feta, graines de tournesol 16€

L'Oscar : aiguillettes panées de poulet fermier Jaune des Landes, câpres, œufs durs, bacon, sauce maison aux anchois et parmesan 17€*

« Week-end à Rome » : carpaccio de tomates anciennes, Mozzarella Di Bufala DOP, vinaigrette ananas & basilic 16€

LES PLANCHES

Planche de Charcuterie ou planche de Fromages régionaux 17€* (planche mixte 19€*)

Planche de charcuterie ou de fromages de nos plus belles références 27€ (planche mixte 29€*)

Côté Fromagerie: bleu de Termignon, Pecorino à la truffe, Beaufort & Roquefort.. (Selon les disponibilités)

Côté Charcuterie : Entrecôte séchée, jambon Noir de Bigorre, chorizo Iberico & saucisson truffé... (Selon les disponibilités)

Assiette d'épaule ibérique de Bellota de Cinco Jotas 15€

Planche de saumon mariné Gravlax maison & toasts pain 15€ (+ un verre de vodka la Distillerie de Paris 4cl +5€)

DESSERTS

Le tout-choco-promis-vous-serez-accro 9€

Soupe de fraises du marché & basilic 7€

Fontainebleau minute, compotée d'abricots au romarin 8€

Le riz au lait ou l'incontournable de la maison, caramel et fruits secs 7€

Tartelette au citron façon lemon curd, crème & tuile de sésame noir 9€

GATEAUX DE VOYAGE

Cake au chocolat, nappage chocolat et noisettes ou cake au citron, sucre et zestes de citron 4€€

Cake au citron, sucre et zestes de citron 4€

Brownie maison aux noisettes torréfiées 4€

Flan pâtissier 4€€

Viennoiserie maison, selon nos disponibilités 2€

PSSST, SACHEZ QUE TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS...

* Ce plat contient du cochon
• Tous nos prix s'entendent TTC et service compris.
• Toutes nos viandes sont d'origine Union européenne