

Huîtres et Fruits de mer

PLATEAU FLANDRIN 270

18 huîtres (assortiment), crevettes roses, bulots, langoustines,
homard Canadien entier

PLATEAU DÉGUSTATION 80

8 huîtres (2 huîtres de chaque), crevettes grises,
crevettes roses, bulots

PLATEAU CRUSTACÉS 135

1/2 homard Canadien, langoustines,
crevettes roses, bulots

Creuses fines de Claire (David Hervé)	Bulots (la portion) 14
N°4 Petites (les 6) 24 N°2 Moyennes (les 6) 34	Crevettes grises (la portion) 14
Creuses spéciales Gillardeau	Crevettes Madagascar bio (les 6) 28
N°2 Moyennes (les 6) 45 N°5 Papillons (les 6) 29	Langoustines (la portion) 41
Spéciales Krystales (Normandie)	Le demi-homard Canadien 49
N°2 Moyennes (les 6) 44	Homard Canadien entier 95
Belons Cadoret N.0 (Les 6) 53	Caviar Ossetra Royal de la maison Petrossian (30grs) 125

Les Entrées

Froides

Œufs bio mayonnaise 16
Saumon fumé de la maison Petrossian, crème fermière 39
King crabe 79
Céleri rémoulade 20
Artichauts violets à cru, vieux parmesan, huile d'olive vierge 25
Carpaccio de tomates anciennes, mozzarella di bufala, basilic frais 25
Jambon de parme Sant'Ilario 30 mois 25

Chaudes

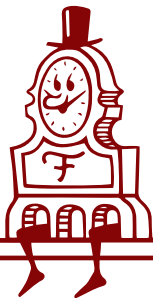
Velouté de butternut, copeaux de châtaignes 20
Tarte fine aux champignons 28
Poêlée de girolles, oeuf poché 28
Pommes de terre tièdes, ventrèche de thon Ortiz, câpres 27
Gros escargots de Bourgogne 22
Croustillants de crevettes, mesclun d'herbes, sauce tartare 22
Nems vietnamiens 28
Cuisses de grenouille en persillade 23
Œufs brouillés à la truffe d'automne 29

Cru

Carpaccio de Saint-Jacques à la truffe d'automne 39	Carpaccio de bar, stracciatella et poutargue 29
Tartare de thon, avocat, piment doux, menthe fraîche 32	

Salades

Cœur de laitue, vinaigrette parisienne, vieux parmesan 17	
Salade de homard Canadien, avocat, grenades 48	Carpaccio d'avocat, betterave, huile d'olive et citron 21
Salade de haricots verts, champignons de Paris, roquette, vieux parmesan 20	
Salade Castelfranco, chèvre chaud de Mr Dubois, noix 26	



Les Plats

À partager (pour 2 personnes)

- Bar entier 135
- Turbot ou Saint-Pierre entier 140
- Pièce de bœuf d'exception PM
- Côte de bœuf / Côte de veau de lait 145
- Poulet fermier entier rôti au jus ou aux morilles 69 / 75

Pâtes & Risotto

- Linguine au homard Canadien, condiments tomatés 52
- Ravioles de langoustines, émulsion à l'estragon 41
- Risotto à la truffe d'automne 42

Poissons

- Saumon cuit sur la peau, citron, brocolettis 34
- Noix de Saint Jacques en persillade 44
- Poulpes sautés, poivrons del Piquillo, roquette 42
- Dos de cabillaud rôti aux morilles, épinards frais 45
- Sole de St-Gilles-Croix-de-Vie, meunière ou sèche 75
- Pavé de bar, sauce vierge, poêlée d'artichauts 46

Viandes

- Carpaccio de boeuf, roquette, parmesan et câpres 32
- Steak tartare Charolais 30
- Steak haché Black Angus, œuf à cheval, pommes Anna 32
- Bacon cheese burger 38
- Foie de veau poêlé, pommes purée 32
- Vol-au-vent de ris de veau aux morilles 44
- Côtelettes d'agneau Allaiton rôties au thym frais 39
- Filet de bœuf traditionnel au poivre ou béarnaise 48
- Escalope Milanaise, roquette, tomates Datterini 39
- Bœuf bourguignon 42

GARNITURES

- Salade verte 10
- Brocolettis 12
- Haricots verts frais 12
- Pommes purée 12
- Frites fraîches 12
- Épinards vapeur ou à la crème 12
- Riz au jasmin 12
- Légumes d'automne rôtis 12

Les Desserts

FROMAGES

- Fromages de Monsieur Dubois 20
- Assortiment de Brillat truffé, Comté fruité 22 mois,
Tomme de brebis, Chèvre cendré, confiture de cerise noire

GLACES ARTISANALES

- Crèmes glacées artisanales (Philippe Faur) 6 / 12 / 18
- Glaces (vanille, café, pistache)
- Sorbets (chocolat, citron, framboise, coco)

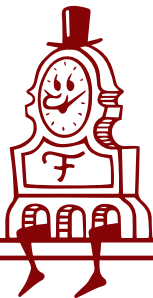
- Chouquettes à la crème vanillée, chocolat 15
- Millefeuille à la vanille fraîche 16
- Tarte citron renversée au yuzu 15
- Tarte fine aux pommes 15
- Tarte fine au chocolat chaud 16
- Baba au vieux rhum 18
- Citron ou orange givrés Fruttini 19
- Framboises, crème fouettée mascarpone 22
- Fouetté de fromage blanc allégé, fruits de saison 15

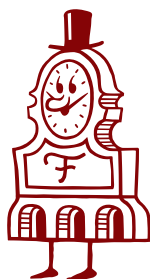
À partager

- Île flottante au praliné rose 28
- Noix de coco givrée Fruttini 45
- Pavlova aux fruits rouges 39

LE FLANDRIN

4 PL. TATTEGRAIN PARIS 16





Oysters and Seafood

THE FLANDRIN PLATTER 270

18 oysters, pink shrimps, sea snails, crab claws, langoustines,
a whole Canadian lobster

TASTING PLATTER 80

8 oysters, grey shrimps, pink shrimps, sea snails

SHELLFISH PLATTER 135

Half a Canadian lobster, langoustines,
pink shrimps, crab claws, sea snails

Creuses fines de Claire (David Hervé)	Sea snails (per portion)	14
N°4 Petites (les 6) 24	N°2 Moyennes (les 6) 34	Grey shrimps 14
Creuses spéciales Gillardeau	Organic Madagascan shrimps (les 6) 28	Langoustines (per portion) 41
N°2 Moyennes (les 6) 45	N°5 Papillons (les 6) 29	Half a Canadian lobster 49
Spéciales Krystales (Normandie)	A whole Canadian lobster 95	
N°2 Moyennes (les 6) 44		
Belons Cadoret N.0 (Les 6) 53	Maison Petrossian Ossetra Royal caviar (30g) 125	

Starters

Cold

Organic egg mayonnaise 16
Maison Petrossian smoked salmon, fresh cream 39
King crab 79
Celery root remoulade 20
Raw purple artichoke, aged parmesan, virgin olive oil 25
Heirloom tomato carpaccio, buffalo mozzarella, fresh basil 25
30-month Sant'Ilario Parma ham 25

Hot

Butternut soup, chestnut shavings	20
Thin Mushroom tart	28
Pan-fried girolles, poached egg	28
Ortiz white tuna ventresca, potatoes, capers	27
Burgundy snails (6)	22
Crispy shrimps, mixed leaves, tartare sauce	22
Vietnamese spring rolls	28
Frogs' legs in parsley sauce	23
Scrambled eggs with autumn truffle	29

Raw

Scallop carpaccio with autumn truffle 39	Sea bass carpaccio, stracciatella, bottarga 29
Tuna tartare, avocado, hot pepper, fresh mint 32	

Salads

Lettuce heart, French dressing, parmesan 17	
Canadian lobster salad, avocado and pomegranates 48	Avocado carpaccio, beetroot, olive oil, lemon 21
Green bean salad, Paris mushrooms, rocket, aged parmesan 20	
Castelfranco salad, warm goat's cheese and walnuts salad 26	

Mains

To Share (For 2 people)

Whole sea bass	135	Whole turbot or John Dory	140
Premium beef fillet	MP	Prime rib / Milk-fed veal chop	145
Whole roasted chicken with jus or morels		69 / 75	

Pasta

Canadian Lobster linguine, tomato seasoning	52
Langoustine ravioli, tarragon emulsion	41
Autumn truffle risotto	42

Fish

Crispy skin salmon, lemon, broccolini	34
Scallops, garlic and parsley butter	44
Pan-fried squid, Piquillo peppers, rocket	42
Roasted codfish with morels, fresh spinach	45
Buttery sole or plain grilled sole	75
Sea bass steak, sauce vierge, artichoke poêlée	46

Meat

Beef carpaccio, rocket, parmesan and capers	32
Steak tartar	30
Minced Black Angus beef steak, fried egg, Anna potatoes	32
Bacon cheese burger	38
Pan-fried veal liver, mashed potato	32
Calf sweetbread and Morel mushroom vol-au-vent	44
Suckling lamb chops roasted with fresh thyme	39
Beef tenderloin with pepper or bearnaise sauce	48
Veal Milanese, rocket, Datterini tomatoes	39
Beef Bourguignon	42

SIDES

Green salad	10	Brocolettis	12	Green beans	12	Mashed potato	12	French fries	12
Steamed or creamed spinach	12	Jasmine rice	12	Roasted autumn vegetables	12				

Desserts

CHEESE

Cheeses from Mr Dubois	20
A selection of truffled Brillat, 22-month fruity Comté, Sheep's tomme, goats cheese, black cherry jam	

ARTISANAL ICE CREAM

Handmade ice creams and sorbets (Philippe Faur)	6 / 12 / 18
Ice creams (vanilla, coffee, pistachio) Sorbets (chocolate, lemon, raspberry, coconut)	

Vanilla cream-filled puffs, chocolate dipping sauce			15	Fresh vanilla millefeuille			16		
Upside down lemon tart	15	Apple tart	15	Rum Baba	18	Thin chocolate tart	16	Fruttini frosted lemon or orange	19
Raspberries with mascarpone whipped cream				22	Whipped 0% low-fat fromage blanc, seasonal fruits				15

To share

Floating Island with pink praline	28	Fruttini frosted coconut	45
Red berry pavlova		39	