



LE RESTAURANT DE *la Fantaisie*

Le menu **DEJEUNER** **DU JOUR - 29€** Lunch menu of the day

Entrée et plat ou plat et dessert
(selon nos suggestions du jour)
Starter and main dish or main dish and dessert
(according to our daily suggestion)

Une boisson chaude
A hot drink

Disponible du lundi au vendredi midi
Available from Monday to Friday noon

VINS AU VERRE / GLASS OF WINE

VIN ROUGES

Equis, Crozes-Hermitage Equinoxe, 2023	11
Domaine David Duband Hautes Côtes de Nuits, Louis-Auguste, 2022	16
Château Tour de Marbuzet Saint Estèphe, 2019	20

VIN BLANCS

Domaine Albert Mann Pinot gris, 2024	11
Domaine Masson Blondelet Pouilly Fumé «Villa Paulus» 2023	14
Domaine Droin Chablis 1 ^{er} Cru Les Vaillons 2023	20

CRUDO

Carpaccio de noix de coquilles de Saint Jacques Scallop carpaccio with lemon oil	20
Carpaccio de thon rouge, pamplemousse, huile d'olive bergamote Bluefin tuna carpaccio, grapefruit, bergamot olive oil	18
Tartare de langoustine, livèche Langoustine tartare, lovage	35

LES ENTRÉES / STARTER

Salade de Crab & King Crab Crab & King Crab salad	30
Burrata, raisins et herbes Burrata, grapes and herbs	18
Œuf parfait aux champignons Perfect egg, mushrooms	15
Tartelette aux champignons Mushroom tart fine	18
Salade de coco de Paimpol, calamar Coco de Paimpol beans salad, squid	19

LES PLATS / MAINS

Noix d'entrecôte Black Angus, frites maison et Béarnaise Black Angus Ribeye steak, French fries and Béarnaise	48
Aubergine confite, herbes et crème d'herbes Candied eggplant, herbs and herb cream	22
Cabillaud, coco de paimpol et chorizo ibérique Cod, Paimpol beans, chorizo	33
Linguine et vongole Linguine with clams	29
Suprême de volaille aux morilles, broccolini Chicken supreme with morels and broccolini	28
Poulpe grillé, butternut et sauce vierge Grilled octopus, butternut squash and sauce vierge	33

LES PLATS À PARTAGER / MAINS TO SHARE

Côte de veau, à partager, 600gr (pour deux) Une garniture au choix Veal chop to share (for two) – served with one side of your choice	90
Sole Meunière à partager, 500/600gr (pour deux) Une garniture au choix Sole Meunière to share (for two) – served with one side of your choice	120
Picanha de boeuf Wagyu à partager, 300gr (pour deux) Deux sauces et deux garnitures au choix Beef picanha to share (for two), served with two sides and two sauces of your choice	125

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Purée de pomme de terre Mashed potatoes	8	Salade de pousses d'épinards Baby spinach salad	7
Cocotte de légumes de saison Vegetable cocotte	8	Cœur de sucrine Baby gem heart	7
Frites maison Homemade French fries	8		

DESSERTS

Pavlova pamplemousse et rose Grapefruit and rose pavlova	14	Perles de coco, mangue fraîche et sorbet passion Coconut pearls, fresh mango, and passion fruit sorbet	13
Layer cake chocolat et praliné, glace vanille Chocolate and praline layer cake, vanilla ice cream	16	Tarte aux pommes à partager pour deux Apple pie to share for two	18
Tiramisu	12		



Liste des allergènes à votre disposition. Origine des viandes :
Uruguay, France, U.E, Pays Bas, Australie. Prix nets en Euros, taxes et services compris.
Les chèques ne sont pas acceptés.

List of allergens available on demand. Origin of meat: Uruguay, France, E.U,
Netherlands, Australia. Net prices in Euros, taxes and services included. Checks are not accepted.



LE RESTAURANT DE *la Fantaisie*

Notre sélection COCKTAILS • 17

Tea time spirit

Tanqueray gin, maraschino, song cha, citron, soda water

Green fantasy

Ketel one vodka, cordial concombre, basilic, citron, Prosecco

Roosvelt revival

Bourbon fatwash brown butter; cap mattei rosso, calvados, amaro, amaretto

MOCKTAILS • 14

Virgin Eastside

Tanqueray 0%, cordial concombre, menthe, citron

Gabriello

Bitter 0%, martini vibrante, jus d'orange

CRUDO

Carpaccio de noix de coquilles de Saint Jacques Scallop carpaccio with lemon oil	20
Carpaccio de thon rouge, pamplemousse, huile d'olive bergamote Bluefin tuna carpaccio, grapefruit, bergamot olive oil	18
Tartare de langoustine, livèche Langoustine tartare, lovage	35

LES ENTRÉES / STARTER

Salade de Crab & King Crab Crab & King Crab salad	30
Burrata, raisins et herbes Burrata, grapes and herbs	18
Œuf parfait aux champignons Perfect egg, mushrooms	15
Tartelette aux champignons Mushroom tart fine	18
Salade de coco de Paimpol, calamar Coco de Paimpol beans salad, squid	19

Liste des allergènes à votre disposition. Origine des viandes :
Uruguay, France, U.E, Pays Bas, Australie. Prix nets en Euros, taxes et services compris.
Les chèques ne sont pas acceptés.

List of allergens available on demand. Origin of meat: Uruguay, France, E.U,
Netherlands, Australia. Net prices in Euros, taxes and services included. Checks are not accepted.

LES PLATS / MAINS

Noix d'entrecôte Black Angus, frites maison et Béarnaise Black Angus Ribeye steak, French fries and Béarnaise	48
Aubergine confite, herbes et crème d'herbes Candied eggplant, herbs and herb cream	22
Cabillaud, coco de paimpol et chorizo ibérique Cod, Paimpol beans, chorizo	33
Linguine et vongole Linguine with clams	29
Suprême de volaille aux morilles, broccolini Chicken supreme with morels and broccolini	28
Poulpe grillé, butternut et sauce vierge Grilled octopus, butternut squash and sauce vierge	33

LES PLATS À PARTAGER / MAINS TO SHARE

Côte de veau, à partager, 600gr (pour deux) Une garniture au choix Veal chop to share (for two) – served with one side of your choice	90
Sole Meunière à partager, 500/600gr (pour deux) Une garniture au choix Sole Meunière to share (for two) – served with one side of your choice	120
Picanha de boeuf Wagyu à partager, 300gr (pour deux) Deux sauces et deux garnitures au choix Beef picanha to share (for two), served with two sides and two sauces of your choice	125

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Purée de pomme de terre Mashed potatoes	8	Salade de pousses d'épinards Baby spinach salad	7
Cocotte de légumes de saison Vegetable cocotte	8	Cœur de sucrine Baby gem heart	7
Frites maison Homemade French fries	8		

DESSERTS

Pavlova pamplemousse et rose Grapefruit and rose pavlova	14	Perles de coco, mangue fraîche et sorbet passion Coconut pearls, fresh mango, and passion fruit sorbet	13
Layer cake chocolat et praliné, glace vanille Chocolate and praline layer cake, vanilla ice cream	16	Tarte aux pommes à partager pour deux Apple pie to share for two	18
Tiramisu	12		





PÂTISSERIE & VIENNOISERIE

PASTRY & VIENNOISERIE

Tartine beurre & confiture	5
<i>Butter & Jam Toast</i>	
Pain au chocolat, Croissant	3
<i>Chocolate Croissant, Croissant</i>	
Cinamon Roll	5
Cake du jour	4
<i>Cake of the day</i>	

LES PLATS SALÉS

SAVORY DISHES

Grilled cheese à la truffe	15
<i>Truffle Grilled Cheese</i>	
Salade César, supplément bacon	19 (+3)
<i>Caesar salad, add bacon</i>	
Bagel (BOB'S) de saumon 	15
<i>Salmon Bagel (BOB'S)</i>	
Sandwich Pastrami	18
<i>Pastrami Sandwich</i>	

LES ŒUFS

EGGS

À la coque, au plat, pochés	9
<i>Soft-boiled, fried, poached</i>	
Omelette	12
Œufs Bénédicte (bacon ou saumon)	17
<i>Eggs Benedict (bacon or salmon)</i>	
Çilbir (Œufs à la turque)	18
<i>Çilbir (Turkish-style poached eggs)</i>	

SIDES

Frites maison	8	Cœur de sucrine	8
<i>Homemade fries</i>		<i>Baby gem lettuce heart</i>	
Mac & cheese	8	Side de	8
Frites truffe & parmesan	12	saumon fumé, jambon, cecina, avocado slice	
<i>Truffle & parmesan fries</i>		<i>Side of smoked salmon, ham, cecina, avocado slice</i>	

HEALTHY CORNER

Salade Waldorf	16
Cœur de sucrine, raisin noir, noix, pomme, céleri branche	
<i>Waldorf Salad</i>	
<i>Baby gem lettuce heart, black grapes, walnuts, apple, celery stalk</i>	
Avocado toast, supplément saumon ou jambon	15 (+3)
<i>Avocado toast, add salmon or ham</i>	
Feta rôtie & légumes de saison	16
<i>Roasted Feta with seasonal vegetables</i>	
Açaï bowl maison, granola & fruits frais	11
<i>Homemade Açaï Bowl with Granola & fresh fruit</i>	
Granola, yaourt & fruits	11
<i>Granola with yogurt and fresh fruit</i>	
Chia pudding avoine et fruits frais	11
<i>Chia pudding with oats and fresh fruits</i>	
Porridge crémeux	9
Flocons d'avoine, lait d'amande, fruits frais, amandes grillées, miel	
<i>Creamy porridge</i>	
<i>Oat flakes, almond milk, fresh fruits, toasted almonds, honey</i>	



PLATS SUCRÉS

SWEET DISHES

Pain perdu brioché aux fruits rouges & chantilly légère	13
<i>Brioche French toast with red berries and light whipped cream</i>	
Fluffy Pancakes, banana, sirop d'érable ou caramel, supplément Chantilly maison	12 (+2)
<i>Fluffy pancakes</i>	
<i>with banana, maple syrup or caramel, homemade whipped cream supplement</i>	
Cheesecake coulis mangue passion	8
<i>Cheesecake mango passion coulis</i>	
Le cookie pour 2 avec boule de vanille de Madagascar	15
<i>The cookie for two with Madagascar vanilla ice cream</i>	

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Ristretto, Espresso, Allongé	4
<i>Ristretto, Espresso, Long Coffee</i>	
Matcha, Chai latte	7
Double Espresso	5,5
Macchiato, Noisette	4
<i>Macchiato, Hazelnut</i>	
Cappuccino, Latte, Flat White	7
Thé (sélection bio)	7
<i>Tea (organic selection)</i>	
Chocolat chaud	7
<i>Hot Chocolate</i>	

BOISSONS FROIDES

COLD DRINKS

Jus pressés (orange, citron, pamplemousse)	7
<i>Fresh Juices (orange, lemon, grapefruit)</i>	
Softs, 33cl	6
Jus detox PAF Amour	9
Pomme, Concombre, Épinards, Chou Kale, Citron	
<i>Apple Cucumber, Spinach, Kale, Lemon</i>	
Jus detox PAF Confiance	9
Gingembre, Fruit de la passion, Ananas, Curcuma, Citron	
<i>Ginger Passion Fruit, Pineapple, Turmeric, Lemon</i>	



COCKTAILS

Bloody Mary	14
Mimosa	14
Bellini	14
Pornstar Martini	14
Expresso Martini	14
Mocktail maison	11
<i>Homemade Mocktail</i>	

Liste des allergènes à votre disposition. Origine des viandes : Uruguay, France, U.E, Pays Bas, Australie. Prix nets en Euros, taxes et services compris. Les chèques ne sont pas acceptés.
List of allergens available on demand. Origin of meat: Uruguay, France, E.U, Netherlands, Australia. Net prices in Euros, taxes and services included.
Checks are not accepted.

Oui oui,
UN VERRE
DE FANTASIE

@LAFANTAISIEPARIS
LAFANTAISIE.COM

LES VINS AU VERRE 12cl

CHAMPAGNES

Veuve Clicquot	26
Brut Carte Jaune	
Veuve Clicquot	32
Brut Rosé	

VIN ROSÉ

Château de Minuty	12
Côtes de Provence, 2024	
Secret de Léoube	14
Côtes de Provence, 2024	

VINS BLANCS

Domaine Albert Mann	11
Pinot gris, 2024	
Domaine Masson Blondelet	14
Pouilly Fumé « Villa Paulus » 2023	
Domaine Droin Chablis 1^{er} Cru	20
Les Vaillons 2023	

VINS ROUGES

Equis, Crozes-Hermitage	11
Equinox, 2023	
Domaine David Duband	16
Hautes Côtes de Nuits, Louis-Auguste, 2022	
Château Tour De Marbuzet	20
Saint Estèphe, 2019	

All our wines come from AOC, IGP and VDF appellations and are available in 75cl bottles except those shown on the menu. All wines contain sulphites, and all prices are given in euros, inclusive of tax and service.

Some vintages may change throughout the year.

Tous nos vins sont issus des appellations AOC, IGP et VDF et sont en format bouteille de 75cl sauf ceux indiqués sur la carte. Tous les vins contiennent des sulfites, tous les prix sont indiqués en euros, toute taxes et service compris.

Certains millésimes peuvent changer en cours d'année.

CHAMPAGNES

BRUT

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune	155
Ruinart Brut	170
Billecart Salmon Sous Bois	200
Veuve Clicquot La Grande Dame Millésimé	350
Dom Pérignon Vintage	550
Krug Grande Cuvée 171 ^e Édition	750

ROSÉS

Veuve Clicquot Brut Carte Jaune Rosé	170
Billecart Salmon Brut Rosé	190
Ruinart Brut Rosé	225

BLANC DE BLANCS

Pierre Peters Extra Brut, Grande réserve, Blanc de Blancs	165
Ruinart Brut, Blanc de Blancs	225

BLANCS

ALSACE

Domaine Loew Gewurztraminer, 2020	50
Domaine Albert Mann Riesling, Cuvée Albert, 2023	85

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine Millérioux Sancerre, 2023	60
Domaine Le Rocher des Violettes Montlouis, Touche Mitaine, 2021	75
Domaine Vacheron Sancerre, 2024	95

BOURGOGNE

Domaine Saumaize Saint-Véran, Les Châtaigniers, 2022	75
Domaine Goisot Bourgogne, Côtes d'Auxerre, Corps de Garde, 2021	85
Domaine Les Héritiers du Comte Lafon Mâcon-Buissière, 2021	100
Domaine JM Boillot Montagny 1 ^{er} Cru, 2022	125
Domaine Hubert Lamy Saint Aubin « la Princée », 2020	175
Domaine Bouzereau, Meursault « Grands Charrons », 2020	195
Domaine Pattes-Loup, Chablis, 1 ^{er} Cru Butteaux, 2018	220

BLANCS

RHÔNE

Maison MFL Côtes-du-Rhône, Pantomine, 2022	65
Domaine Cuilleron Saint Joseph, Lyseras, 2023	80
Domaine Christine Vernay IGP les collines Rhodanniennes, Pied de Samson, 2022	120
Domaine Christine Vernay Condrieu, Les Terrasses de L'Empire, 2022	220

SUD DE LA FRANCE

Château Revelette Coteaux d'Aix-en-Provence, 2022	60
Domaine Mas Haut-Buis IGP Hérault, Les Carlines, 2023	75
Domaine Vaccelli Ajaccio, Vacceli, 2021	120

ROSÉS

Château de Minuty Côtes de Provence, 2024	60
Clos Canarelli Figari, 2022	90
Secret de Léoube Côtes de Provence, 2024	70

ROUGES

LOIRE

Domaine Isabelle Suire Saumur, 2021	45
Domaine de la Butte Bourgueil Pieds de la Butte, 2023	80
Domaine Thomas-Labaille Sancerre, Authentique, 2022	100

BEAUJOLAIS

Domaine des Terres Dorées Côtes de Brouilly, 2022	65
Jane Eyre Fleurie, 2021	90

BOURGOGNE

Domaine Manuel Olivier Hautes-Côtes de Nuit, 2022	70
Domaine des Terres de Velles Auxey-Duresses Les Coseaux, 2021	95
Domaine Antoine Lienhardt Côtes de Nuits, Aux Vignottes, 2022	150
Domaine Rossignol-Trapet Gevrey Chambertin Vieilles Vignes, 2019	195
Domaine Dominique Laurent Chambolle Musigny, 2019	250

ROUGES

RHÔNE

Domaine Clusel Roch, Coteaux Lyonnais, Traboules, 2021	55
Domaine Cuilleron Saint-Joseph, Les Pierres Sèches, 2020	80
Domaine du Grand Tinel Châteauneuf-du-Pape, 2018	130
Château J.M. Gerin Côte-Rôtie, Champin le Seigneur, 2021	195

BORDEAUX

Moulin du Château de La Lagune Haut Médoc, 2019	75
Château Tour De Marbuzet Saint Estèphe, 2019	90
Les Sirènes de Giscours Margaux, 2020	140
Château Branaire Ducru Saint Julien, Grand Cru Classé, 2017	200
Château Sociando-Mallet Haut Médoc, Grand Cru Classé, 2015	125

SUD DE LA FRANCE

Domaine Emitage du pic Pic Saint Loup, Tour de Pierres, 2021	65
Domaine Zuria Aria, Bonifacio, 2023	75
Domaine Le Roc des Anges Côtes du Roussillon, 1903 Carignan des Schistes, 2022	120

MOELLEUX

Domaine Albert Mann, Furstentum, Vendanges Tardives, 2018	110
Domaine Huet Vouvray, Le Mont 1 ^{ère} Trie, 2002	190

LES PÉPITES
DE LA CAVE

BLANC

Domaine Fontaine-Gagnard 290
Chassagne-Montrachet,
1^{er} cru Vergers,
2018

Domaine Antoine Jobard 390
Meursault, 1^{er} Cru Poruzots,
2018

Domaine Jean-Louis Chave 450
Hermitage,
2014

Domaine Terre de Velle 475
Corton-Charlemagne
2021

Domaine JM Pillot 750
Chevalier Montrachet Grand Cru
2018

ROUGE

Château de Beaucastel 275
Chateauneuf du Pape,
2020

Clos Rougeard 350
Saumur-Champigny, Le Clos,
2017

Domaine Marquis d'Angerville 350
Volnay 1^{er} cru Les Champans,
2018

Pontet Canet 365
Pauillac, Grand 5^e Cru Classé
2014

Domaine Prieur 390
Corton Bressandes Grand Cru
2017

Domaine Jean-Louis Chave, 490
Hermitage,
2004

Domaine Charlopin, 590
Charmes Chambertin,
2018

Château Mouton Rothschild, 990
1^{er} Grand cru Classé,
2005

Domaine Rebourseau 990
Chambertin,
2018

LA FANTAISIE
PARIS

*Les grands esprits fantaisie
se rencontrent ici,*



autour d'un verre

SPIRITUEUX & BOISSONS

LES SPIRITUEUX 4cl

WHISKY / WHISKEY / BOURBON

Monkey Shoulder Blended malt scotch	10
Bulleit Bourbon Bourbon	10
Bulleit Rye Straight rye	12
Dalmore 12 ans Single malt	16
Lagavulin 8 ans Single malt	18

ARMAGNAC / BAS-ARMAGNAC / CALVADOS

Armagnac Clos Martin VSOP 8 ans	12
Armin 10 ans bas-armagnac	18
Calvados Fine Sassy	10
Calvados Christian Drouin	12

LES SPIRITUEUX 4cl

MEZCAL

Del Maguey	10
La Escondida	18

TEQUILA

Don Julio Blanco	12
Don Julio Reposado	16

CACHACA

Cana de Belem	8
Cachaça Premium	

PISCO

Cuatro Gallos	10
---------------	----

GIN

Tanqueray original	10
Monkey 47	16

VODKA

Belvédère	16
Ketel One	10

COGNAC

Godet N°1	12
Hennessy XO	50

RHUM

Plantation 3 stars	10
Plantation dark	12
Zacapa XO	32

LES SPIRITUEUX 4cl

APÉRITIFS 5cl

Pastis 51, 2cl	5
Suze, 4cl	6
Limoncello Mamma Mia, 4cl	8
Martini blanc	7
Martini rouge	7
Campari	7
Porto rouge Sandeman, 4cl	6
Porto blanc Sandeman, 4cl	6
Get 27, 4cl	8
Amaretto - Adriatico, 4cl	9
Rosolio di bergamotto Italicus, 4cl	11

COCKTAILS

Mojito	16
Aperol Spritz	16
Moscow Mule	16
Margarita	16
Daiquiri	16
Negroni	16
Expresso Martini	16
Pornstar Martini	16
Pisco Sour	16

SANS ALCOOL

Martini Floreal, 5cl	6
Martini Vibrante, 5cl	6
Serano anis 100 Pastis 0%, 5cl	5
Mocktail, Rumcito, 25cl Ousia	11
Mocktails, Spritz, 25cl Ousia	11
Bière 0°, 33cl	8
Chilled abricot CBD 20mg, 25cl	11

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola ou Zéro, 33cl

6

Limonade, 33cl

6

Orangina, 33cl

6

Tonic, 25cl

6

Hysope

Ice tea Maison, 33cl

8

EAUX

Badoit rouge, 33cl

5

Badoit verte, 75cl

10

Evian, 33cl

5

Evian, 75cl

10

JUS DE FRUITS, 25cl

Pomme

8

Tomate

8

Pêche

8

Orange

8

JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange, citron, pamplemousse

7

BIÈRES, 33CL

La Parisienne blanche

12

La Parisienne blonde

12

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS

Maison l'Arbre à Café
Blend du Pérou/Honduras

Ristretto	5
Expresso	5
Double Expresso	7
Allongé	5
Décaféiné	5
Macchiato / Noisette	6
Cappuccino	7
Chocolat chaud à l'ancienne "Manjari"	8

THÉS

7

Thés bios des terroirs du monde

Pretty Good Breakfast

Thé noir, Végétal, fleurs blanches,
chocolaté, malté

Earl Grey Fleurs Bleues

Thé noir, bergamote,
fleurs de bleuets

Chaï Massala

Thé noir, épices, cannelle

Jasmin Classique Bio

Thé vert, fleurs de jasmin

Mister Green, Détox

Thé vert, citrons verts
et jaunes, gingembre

Thé vert, Ile Stevenson

Thé vert, fruits rouges

INFUSIONS

7

Feel Good Bio

Verveine, fleur d'oranger,
camomille, tilleul, pétales de
bleuets, agrumes

Pretty Summer

Fruits rouges

LA FANTAISIE
PARIS

LE RESTAURANT
LA FANTAISIE
24 RUE CADET
75009 PARIS