

# POUR COMMENCER, NOS VERRES DE CHAMPAGNE

(15 CL)

## MOËT & CHANDON « GRAND VINTAGE » 2016

Cuvée millésimée alliant la maturité et la fraîcheur de l'année 2016. Elaborée en Extra Brut afin de préserver pureté et précision. Son assemblage composé de Chardonnay et Pinots met en valeur un bel équilibre à la texture soyeuse.

31

## FREDERIC SAVART « OUVERTURE »

Magnifique Champagne d'artisan élaboré exclusivement à partir de Pinot Noir sur le terroir d'Ecueil, au cœur de la Montagne de Reims, qui donne à ce vin des bulles fines, un côté fruité et énergique, et une fraîcheur irrésistible.

41

## PERRIER-JOUËT « BELLE ÉPOQUE » 2018

Harmonieuse alliance de Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier au sein de cet emblématique flacon symbole de l'Art Nouveau reconnaissable à ses anémones japonaises designées par Emile Gallé. Equilibre, élégance et fraîcheur sont réunis pour prolonger le plaisir de la dégustation.

74

## HENRIOT « ROSÉ »

Majorité de Pinot Noir vinifié en rouge, soutenue par la fraîcheur du Chardonnay, offrant un bel équilibre entre fruit, vivacité et finesse.

35

## PURE 32

Vin effervescent. Sans alcool.

17

## CAVIAR PRUNIER

LA CUILLÈRE OU "À LA ROYALE" 5GR – 15

50 GR – 190

125 GR – 450

## NOS COCKTAILS

### SPRITZ IMPÉRIAL (13 cl) - 29

Gin, Liqueur de pêche, Moët & Chandon Ice Imperial, Tonic

### DIRTY ALLÉNO MARTINI (8 cl) - 29

Gin, Dolin, Extraction de Gros Paris

### COSMOPOLITAIN 45 (8 cl) - 26

Dassai 45, Cointreau, cranberries

### NEGRONI (8 cl) - 26

Gin Tanqueray, Amaro, Campari

### SANS ALCOOL (12 cl) - 22

Sur demande

## MENU

# BRUNCH

4 SERVICES – 145 | 5 SERVICES – 175

## NOS JUS FRAIS ET COCKTAILS

**JUS FRAIS CLASSIQUES** - Orange, pamplemousse

**GO GREEN DÉTOX** - Concombre, pomme verte et citron

**THÉ GLACÉ** - Earl Grey, pêche, citron

**SPRITZ IMPÉRIAL** (13 cl) - 29

Gin, Liqueur de pêche, Moët & Chandon Ice Imperial, Tonic

## NOS BOISSONS CHAUDES

**CAFÉ "YANNICK ALLÉNO SIGNATURE" - 1895 LAVAZZA**

Espresso | Filtration lente | Cappuccino | Au lait | Noisette | Café glacé

Au lait d'avoine, d'amande, de vache ou de soja

**THÉS VERTS** - JASMIN | SENCHA

**THÉS NOIRS** - DARJEELING | EARL GREY | ENGLISH BREAKFAST | LAPSANG

**THÉ BLANC OU OOLONG** - HIMALAYA SHANGRI-LA | OOLONG BEAUTY

## NOTRE BOULANGERIE

**PÂTISSERIES DU DIMANCHE** - PAIN DE GÊNES ET VIENNOISERIES

Beurre, confitures sans sucre et pâte à tartiner Yannick Alléno

## NOTRE CUISINE

**HUITRE UTAH BEACH**, RAFRAICHIE À L'EXTRACTION DE CONCOMBRE

Graines de moutarde et pamplemousse préservé

**COCKTAIL DE CREVETTES OBSIBLUE**

Brunoise de fenouil et concombre à l'aneth

**OEUF DARPHIN**

Sauce Aurore

**LOTTE AU POIVRE NOIR**

Œufs précieux

Et/Ou

**BŒUF EN SARCOPHAGE**

Jus de rôti

## NOS DESSERTS

**SALADE DE FRAISES**

**CRÈME GLACÉE À L'AMANDE ET CERISES AMARENA**

# MENU CHAMPS-ÉLYSÉES

4 SERVICES – 145 | 5 SERVICES – 175

## CARPACCIO DE THON AGRUMÉ

*Courgettes effeuillées (supp. caviar Oscière 5gr - 15)*

## SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR

*À la milanaise*

## SAUMON MI-CUIT PIQUÉ AUX OLIVES

*Sauce vierge aux petits calamars*

*Et / Ou*

## CUISSE ET BLANC DE PINTADE

*Au citron confit et feuilles de blette*

## CRÈME GLACÉE À L'AMANDE ET CERISES AMARENA

*Sirup de cerises et écailles d'amandes*

ACCORD METS & VINS 4 SERVICES – 89  
ACCORD METS & VINS 5 SERVICES – 105



## MENU

# PAVYLLON

7 SERVICES – 248

## EXTRACTION DE TOMATE À LA CHAIR DE CRABE EN GELÉE

*Coulis de fenouil*

## COQUES OUVERTES ET PETITES PÂTES OISEAUX

*Relevées d'artichauts*

## RAVIOLES À LA MINISTRONE

*Bouillon composé perlé d'huile d'olive*

## COURGETTES FARCIES AU COULIS DE HOMARD

*À l'anis*

## TAGLIATA SURPRISE DE BŒUF WAGYU "AU FEU DE BOIS"

*Roquette, olive et parmesan*

## TARTELETTE FRAISE À L'ANCIENNE

*Nappage abricot et sucre d'orange*

## POUPETONS DE CERISES

*Glace vanille au caviar de vanille*

ACCORD METS & VINS – 170



# NOS PRÉPARATIONS CRÉATIVES

## FROIDES

### OMELETTE DE BLETTE AU PARMESAN – 33

*Belle salade aux fleurs de saison*

### TARTELETTE CROUSTILLANTE DE CREVETTES – 54

*De la baie de Gênes, à la fondue de tomate*

### CARPACCIO DE THON AGRUMÉ – 48

*Courgettes effeuillées (supp. caviar Oscière 5gr - 15)*

### EXTRACTION DE TOMATE À LA CHAIR DE CRABE EN GELÉE – 41

*Coulis de fenouil*

### JAMBON ET MELON – 39

*Extrait de jambon, petites billes de melon au Marsala et basilic*

## CHAUDES

### FRUITS DE MER ET LÉGUMES EN FRITURE MIXÉE – 26

*Sauce tartare*

### SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR – 39

*À la milanaise*

### COURGETTES FARCIES AU COULIS DE HOMARD – 67

*À l'anis*

### PIZZETA À PARTAGER – 27

*Sauce passata*

## VÉGÉTALES

### LES LÉGUMES DE LA NONNA, CUIITS EN COCOTTE LA NUIT – 23

*Sauce verte et anchoïade*

### ARTICHAUTS ÉMINCÉS À CRU – 37

*Envolée folle de salade aux fleurs de courgette et parmesan*

### À PLAT DE LÉGUMES COMME AU PARADIS À PIETRASANTA – 44

### RAVIOLES À LA MINISTRONE – 35

*Bouillon composé perlé d'huile d'olive*

## NOS

# PÂTES

### LASAGNES AU VERT – 43

*Recette de mon ami Luigi Taglienti*

### COQUES OUVERTES ET PETITES PÂTES OISEAUX – 51

*Relevées d'artichauts*

### RISOTTO VERDE AU PARMESAN – 48

*Légumes en minestrone (supp. caviar Oscière 5gr - 15)*

### LINGUINE ALLA PUTTANESCA – 37



## NOS

# POISSONS & VIANDES

### SAUMON MI-CUIT PIQUÉ AUX OLIVES – 58

*Sauce vierge aux petits calamars*

### FILET DE ROUGET POÊLÉ – 65

*Fondue aux verts et sauce iodée*

### AGUILLETES DE BAR À L'ASSIETTE – 63

*Au sirop de tomate, câpres et parmesan*

### FILET DE SOLE AU CITRON – 71

*Et feuilles de basilic (supp. caviar Oscière 5gr - 15)*

### T-BONE DE BŒUF À LA FLORENTINE POUR DEUX – 136

*Purée moelleuse à la noix de muscade*

### SALTIMBOCCA DE VEAU À LA SAUGE – 56

*Jus de viande au citron d'Amalfi*

### CUISSE ET BLANC DE PINTADE – 49

*Au citron confit et feuilles de blette*

### TAGLIATA SURPRISE DE BŒUF WAGYU "AU FEU DE BOIS" – 92

*Roquette, olive et parmesan*

## NOS

# MUST HAVE

### SURF AND TURF, HOMARD BLEU ET MILLE-FEUILLE DE BŒUF WAGYU – 169

*Sauce montée à l'huile d'olive*

### VEAU À LA MILANAISE, À LA MODE D'ICI POUR DEUX – 96

*Fondue fromagère et tomates Datterino*

## NOS

# DESSERTS

### SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS – 26

*Maison Quatrehomme*

### SGROPPINO LIMONCELLO – 26

*Glace mascarpone et sorbet citron, Champagne*

### TARTELETTE FRAISE À L'ANCIENNE – 26

*Nappage abricot et sucre d'orange*

### CRÈME GLACÉE À L'AMANDE ET CERISES AMARENA – 26

*Sirup de cerises et écailles d'amandes*

### POUPETONS DE CERISES – 26

*Glace vanille au caviar de vanille*

L'ART DU BOTRYTIS  
SAUTERNES CHÂTEAU GUIRAUD 2010  
55 (10 cl)

*Prix nets, service compris - La liste des allergènes est disponible sur simple demande.  
Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002, Pavillon Paris ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes de volailles, bovines, ovines et porcines de France et du Japon.  
Un tableau indiquant l'origine de nos viandes est à votre disposition.  
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*

