

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.

Assemblage de Chardonnay et Pinots pour mettre en valeur équilibre et texture soyeuse.

31

JACQUES LASSAIGNE
"LES VIGNES DE MONTGUEUX"

Blanc de Blancs d'une grande précision exprimant la craie caractéristique de Montgueux à

travers un Chardonnay vif et salin alliant minéralité et profondeur de terroir.

31

JOSEPH PERRIER "CÔTE À BRAS" 2016

Champagne provenant d'une parcelle unique située à "Cumières" au cœur de la Vallée de la

Marne. Uniquement composée de Pinot Noir, le millésime 2016 lui confère un style frais et

élégant. L'absence de dosage renforce la sensation de pureté et de tension.

41

BOLLINGER
« GRANDE ANNÉE » 2018

Champagne issu de Pinot Noir et de Chardonnay provenant d'une sélection de 19 villages

classés. Sa texture est ample et laisse une délicate empreinte saline.

74

DUVAL LEROY ROSÉ

Cuvée gourmande et élégante issue d'une macération de pinot noir de la Montagne de Reims et

de chardonnay de la Côte des Blancs révélant une expression aromatique d'une rare intensité.

32

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

AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE 2016

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

BOULANGERIE

PÂTISSERIES DU DIMANCHE

PAIN DE GÊNES ABRICOT ET AMANDES

VIENNOISERIES MAISON

Beurre, confitures sans sucre et pâte à tartiner Yannick Alléno

POUR COMMENCER

TARTARE DE SÉRIOLE, AUX CITRONS CONFITS ET VERVEINE

CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO AUX AGRUMES

PIZZETA À PARTAGER, SAUCE PASSATA

NOS PLATS AUX CHOIX

ŒUF PARFAIT, POMME DE TERRE CROUSTILLANTE AU PARMESAN

OMELETTE TUTTO VERDE, BELLE SALADE AUX FLEURS

VOLAILLE RÔTIE DU DIMANCHE AUX OLIVES, POMME PURÉE

AIGUILLETES DE LIEU JAUNE SAUCE VIERGE, COURGETTES EFFEUILLÉES

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 Oscietre 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

BRICELET D’ABRICOT CONFIT À L’HUILE D’OLIVE
Crème d’orgeat

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

FLEURS DE 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

GAVOTTES AU CRÉMEUX CHOCOLAT
Rafrâichi à l’amaretto, glace vanille

ACCORD METS & VINS – 170



NOS PRÉPARATIONS
CRÉATIVES

FROIDES

ARTICHAUTS ÉMINCÉS À CRU – 37
Envolée folle de salade aux fleurs de courgette et parmesan

TARTELETTE CROUSTILLANTE DE CREVETTES – 56
De la baie de Gênes, à la fondue de tomate

CARPACCIO DE THON AGRUMÉ – 48
Courgettes effeuillées (supp. caviar Oscietre 5gr - 15)

EXTRACTION DE TOMATE À LA CHAIR DE CRABE EN GELÉE – 41
Coulis de fenouil

JAMBON ET MELON – 26
Petites billes de melon au Marsala et basilic, gelée de jambon

CHAUDES

FRUITS DE MER ET LÉGUMES EN FRITURE MIXÉE – 26
Sauce tartare

SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR – 39
À la milanaise

FLEURS DE COURGETTES FARCIES AU COULIS DE HOMARD – 67
À l’anis

OMELETTE DE BLETTE AU PARMESAN – 33
Belle salade aux fleurs de saison

VÉGÉTALES

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

À PLAT DE LÉGUMES COMME AU PARADIS À PIETRASANTA – 44

PIZZETA À PARTAGER – 27
Sauce passata

RAVIOLES À LA MINISTRONE – 35
Bouillon composé perlé d’huile d’olive

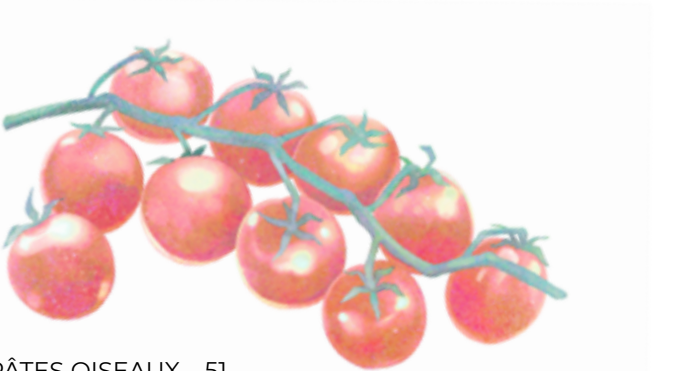
NOS
PÂTES

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 Oscietre 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

AIGUILLETES 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 Oscietre 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

BRICELET D’ABRICOT CONFIT À L’HUILE D’OLIVE – 26
Crème d’orgeat

GAVOTTES AU CRÉMEUX CHOCOLAT – 26
Rafrâichi à l’amaretto, glace vanille

POUPETONS DE CERISES – 26
Glace vanille au caviar de vanille

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, Pavyllon Paris ainsi que ses fournisseurs garantissent l’origine des viandes de volailles, bovines, ovines et porcines de France, d’Italie 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.



GORGONZOLA
MOUTARDE DE CREMONE
18