

POUR COMMENCER, NOS

VERRES DE CHAMPAGNE

(15 cl)

MOËT & CHANDON
“ GRAND VINTAGE ” 2016

77ème interprétation millésimée de la Maison Moët & Chandon se distinguant par son élégance,
sa complexité aromatique et son équilibre entre rondeur et fraîcheur.

31

PIERRE PAILLARD
BOUZY “ GRAND CRU ” 2021

Cuvée composée de Pinot Noir issu du terroir de Bouzy au cœur de la Montagne de Reims.
Complexes touches de brioche toastée, d'amande grillée ou encore de craie fumée associées à une
énergie saisissante.

48

TAITTINGER
“ COMTES DE CHAMPAGNE ” 2014
Iconique blanc de blancs de la Maison Taittinger.

90

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
Boisson effervescente sans alcool

17

CAVIAR PRUNIER

LA CUILLÈRE OU “ À LA ROYALE ” – 15

50 GR – 190

125 GR – 450

NOS

COCKTAILS

SPRITZ IMPÉRIAL (13 cl) – 29

Gin, Liqueur de pêche, Prosecco, Tonic

DIRTY ALLÉNO MARTINI (8 cl) – 29

Gin, Dolin, Extraction de Gros Paris

COSMOPOLITAN 39 (8 cl) – 26

Dassai 39, 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, Prosecco, 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

BRIOCHE AUX PRALINES ROSES FAÇON BRESSANE

VIENNOISERIES MAISON

Beurre, confitures sans sucre et pâte à tartiner Yannick Alléno

POUR COMMENCER

HUÎTRES SPÉCIALES, GRANITÉ À LA LIVÈCHE ET PETITS CROÛTONS DORÉS

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, ENVOLÉE DE PAILLES DE POMME DE TERRE

MAN'OUCHÉ IMBIBÉ AU CURRY, AUX HERBES POUDRÉES

NOS PLATS AU CHOIX

ŒUF PARFAIT, POMME D'ARPHIN CROUSTILLANTE AU PARMESAN

OMELETTE TOUTE VERTE, BELLE SALADE AUX FLEURS

VOLAILLE RÔTIE, RIGATONI CRÉMÉES ET BELLES GIROLLES

FILET DE SANDRE, SAUCE MEURETTE ET COULIS DE PERSIL

NOS DESSERTS

SALADE D'AUTOMNE, FIGUES, RAISINS ET FRUITS NOIRS

CRÈME DE BRESSE GLACÉE, CONFIT DE KUMQUAT

MENU

CHAMPS-ÉLYSÉES

4 SERVICES – 145 | 5 SERVICES – 175

DEMI-ŒUF DE FERME CUIT MOLLET, THON GRATTE
Œufs de brochet fumés et croûtons chauds (supp. caviar Oscietre 5gr - 15)

SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR
Coulis de cresson à l'anguille fumée

B.B, PENSÉES POUR MONSIEUR PAUL
Barbue en écailles de pomme de terre, beurre au Noilly Prat comme à Collonges

Et / ou

CUISSE ET BLANC DE PINTADE
Jus de viande au citron d'Amalfi

CURRY DE FIGUES CONFITES
Socarrat et glace olive vanillée

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

CARPACCIO DE NOIX DE COQUILLES ST-JACQUES AU CORAIL D'OURSIN
Huile d'olive citronnée et toast gratiné à la poutargue (supp. caviar Oscietre 5gr - 15)

RAVIOLES VÉGÉTALES AU BOUILLON D'EXTRACTIONS
Bouillon composé perlé d'huile d'olive

PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE-PROVENCE, CUISINÉ COMME UN RISOTTO
Lié au beurre d'herbes, champignons sauvages au lard de Colonnata

FILET DE BŒUF AU POIVRE
Buché de pomme de terre

RAISINS EN GELÉE DE SAUTERNES
Confit de kumquat et vin rouge givré

FEUILLE À FEUILLE DE CHOCOLAT
Praliné au café et glace fleur de lait

ACCORD METS & VINS – 170

NOS PRÉPARATIONS

CRÉATIVES

FROIDES

ŒUF DE FERME CUIT MOLLET, THON GRATTE – 29
Œufs de brochet fumés et croûtons chauds (supp. caviar Oscietre 5gr - 15)

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

MARBRÉ CRU DE THON ET DE BAR, MARINADE INSTANTANÉE – 48
Aux parfums de la place aux épices

CARPACCIO DE NOIX DE COQUILLES ST-JACQUES AU CORAIL D'OURSIN – 63
Huile d'olive citronnée et toast gratiné à la poutargue (supp. caviar Oscietre 5gr - 15)

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

CHAUDES

PETITES RAVIOLES ET COQUES FUMÉES – 33
Fumet au Noilly Prat légèrement crème

SOUFFLÉ AU FROMAGE, À LA VAPEUR – 39
Coulis de cresson à l'anguille fumée

CASSOLETTE DE GIROLLES AU VIN JAUNE – 43
Recette de Louis Grondard, MOF 1979

HUÎTRES UTAH BEACH GRATINÉES – 62
Fondue de blancs de poireaux

PETIT ÉPEAUTRE DE HAUTE-PROVENCE, CUISINÉ COMME UN RISOTTO – 38
Lié au beurre d'herbes, champignons sauvages au lard de Colonnata

VÉGÉTALES

SOUPE BLANCHE DE CHOU-RAVE À L'HUILE DE NOIX – 23
Poires et cèpes fleurés de tabac de champignons

RAVIOLES VÉGÉTALES AU BOUILLON D'EXTRACTIONS – 29
Perlé à l'huile d'olive

LA "PLATATOUILLE" DE LÉGUMES À LA PARISIENNE – 37
Sirop de légumes au vin jaune

MAN'OUCHÉ IMBIBÉ AU CURRY, AUX HERBES POUDRÉES – 25
Ail noir français, pistache et gingembre

NOS

PÂTES

LASAGNES AU VERT À LA BOLOGNAISE – 43
Recette de mon ami Luigi Taglienti

RIGATONI AU HOMARD BLEU À LA STROGANOFF AUX POMMES PAILLE – 59
Sur un coup de folie (supp. caviar Oscietre 5gr - 15)

NOS

POISSONS & VIANDES

AIGUILLETES DE BAR À L'ASSIETTE – 68
Sauce Badaboum

QUEUE DE HOMARD BLEU GRILLÉ AU FEU DE BOIS – 98
Beurre au gingembre

B.B, PENSÉES POUR MONSIEUR PAUL – 87
Barbue en écailles de pomme de terre, beurre au Noilly Prat comme à Collonges

CUISSE ET BLANC DE PINTADE – 49
Jus de viande au citron d'Amalfi

RIS DE VEAU CROUSTILLANT AU VIN JAUNE – 85
Girolles et jus perlé

FILET DE BŒUF AU POIVRE – 66
Buché de pomme de terre

NOS

MUST HAVE

SURF AND TURF, HOMARD BLEU ET MILLE-FEUILLE DE BŒUF WAGYU – 169
Sauce choron montée à l'huile de sésame grillé

THE "CORDON BLEU " POUR DEUX – 96
Jus relevé au vin jaune et noix de muscade

NOS

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS – 26
Maison Quatrehomme

V.MILLE-FEUILLE AUX DEUX VANILLES – 26
Tahiti et Madagascar

PLISSÉ DE MERINGUES AUX FRUITS NOIRS – 26
Crème fermière vanillée et glace à l'amande

RAISINS EN GELÉE DE SAUTERNES – 26
Confit de kumquat et vin rouge givré

FEUILLE À FEUILLE DE CHOCOLAT – 26
Praliné au café et glace fleur de lait

CURRY DE FIGUES CONFITES – 26
Socarrat et glace olive vanillée

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 modifié, Pavillon Paris et 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.