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**

**CHARTOGNE-TAILLET**
**“ SAINTE-ANNE ”**
*Cuvée signature de la prestigieuse Maison Chartogne-Taillet. Elle réunit Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier proposant ainsi un champagne ample, crémeux, évoluant vers une matière légèrement vineuse et finement ciselée.*
**38**

**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 DARPHIN 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 GRATTÉ
*Œufs de brochet fumés et croûtons chauds (supp. caviar Osciètre 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 Osciètre 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 GRATTÉ – 29
*Œufs de brochet fumés et croûtons chauds (supp. caviar Osciètre 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 Osciètre 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 crémé*

**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 Osciètre 5gr - 15)*

NOS

# POISSONS & VIANDES

**AIGUILLETTES 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, Pavyllon 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.*