# THE HATE

SLOW SIPS & LATE NIGHTS

## **POUR COMMENCER**

**Sardines millésimées** 15 Vintage sardines

Pâté en croûte - Carnés coquins 14 Pastry-crusted pâté by Carnés coquins

Œufs mayonnaise, pickles de graines de moutarde et croûtons 7,5 

✓

Angel eggs and pickles, croutons

Os à moelle et chorizo, pain grillé 14 Bone marrow and chorizo, toast

**Saumon fumé et blinis maison, crème crue** 14 Smoked salmon and homemade blinis, raw cream

Soupe à l'oignon gratinée et croûtons 10 
Onion gratin soup and croutons

**Gros escargots de bourgogne x6/x12** 12/24 Burgundy Snails

Houmous de carottes aux épices 7,5 
Carrot hummus

Sélection de charcuteries ibériques par Pascual 12 Selection of Iberian curded meats by Pascual

Sélection de fromages par IROMA 12 Selection of cheeses by IROMA

# **ACCOMPAGNEMENTS**

Sucrines, vinaigrette et parmesan 6 Romaine lettuce, vinaigrette and parmesan

Frites 6 / Homemade french fries

Purée de pommes de terre 6 
Homemade mashed potatoes

Poêlée de légumes de saison 6 
Seasonal vegetables

### À L'ARDOISE

Les classiques bistrotiers ! Viandes maturées, pièces du boucher, pêches du jour et nos grandes pièces à partager...

## **PLATS**

### Accompagnement au choix avec nos viandes et poissons

**Saucisse au couteau et jus réduit** 20 *Knife-cut sausage and reduced juice* 

Cheese Burger au morbier 19 Cheese Burger (Bacon +1)

Joue de boeuf braisée aux carottes 24 Braised cheek beef and carrots

**Truite saumonée mi-cuite et beurre blanc à l'oseille** 23 Half cooked salmon trout, with sorrel butter sauce

**Bourguignon de tentacule de poulpe** 25 Octopus tentacle bourquignon

**Vol au vent de volaille et légumes** 25 Poultry vol au vent and vegetables

Aubergine à la milanaise, capres et sauce tomate, mesclun 19 Milanese eggplant, capers and tomato sauce. salad

Entrecôte de 300 grammes, sauce au poivre 29 300g ribeye steak, black pepper sauce

Côte de boeuf 1,2kg, sauce au poivre, deux garnitures au choix 89 1.2kg prime rib, pepper sauce, choice of 2 sides

## **DESSERTS**

**Tarte tatin et crème crue** 9,5 *Tatin apple pie and raw cream* 

**Crème brulée** 8,5 Creme brulee

Mousse au chocolat façon grand-mère 9 Grandma-style chocolate mousse

La profiterole et glace vanille, coulis de chocolat 9,5 Profiterole, vanilla ice cream and hot chocolate sauce

# À table!



Instagram @chezyvette\_



47 avenue Trudaine 75009 Paris