

# L'APRÈS-MIDI

## À LA MAISON PLISSON BEAUMARCHAIS

### LES EN-CAS

<b>ŒUF - MAYO - CIBOULETTE</b>	<b>8€</b>
œuf bio mayonnaise à la ciboulette et graines de fenouil	
<b>BURRATA - TOMATES - DUKKAH</b>	<b>12€</b>
burrata crémeuse à l'huile d'olive et aux épices Dukkah (poudre de noisettes, sésame, coriandre, cumin), tomates cerises multicolores	
<b>CAESAR - CAESAR - CAESAR*</b>	<b>17€</b>
aiguillettes de poulet Jaune Fermier cuisson basse température, câpres, œufs mimosa, bacon, sauce maison anchois parmesan	
<b>CROQUE - MONSIEUR - PLISSON*</b>	<b>13€</b>
pain de mie, jambon Prince de Paris, Comté AOP 12 mois d'affinage, crème légère au mascarpone	
<b>TARTINE - AVOCAT - SAUMON</b>	<b>14€</b>
crème d'avocat, jeunes pousses, radis roses, oignons rouges	
<b>HOUMOUS DE POIS CHICHES</b>	<b>6€</b>
servi avec les crackers au sésame « Crocca in Bocca »	
<b>ASSIETTE D'ÉPAULE IBÉRIQUE DE BELLOTA CINCO JOTAS*</b>	<b>15€</b>

### LES PLANCHES

<b>PLANCHE DE FROMAGES</b>	<b>17€</b>
fromages du marché	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE*</b>	<b>17€</b>
charcuterie du marché	
<b>PLANCHE MIXTE*</b>	<b>19€</b>
Charcuterie & fromages régionaux	
<b>PLANCHE GRAVLAX MAISON</b>	<b>15€*</b>
planche de saumon Gravlax maison & toasts de pain (+ verre de Vodka La Distillerie de Paris 4cl +5€)	

### LE GOÛTER

<b>CAKE AU CITRON</b>	<b>4€</b>
<b>CARROT CAKE</b>	<b>4€</b>
<b>CAKE CHOCOLAT</b>	<b>4€</b>
<b>BROWNIE NOISETTES</b>	<b>4€</b>
<b>RIZ AU LAIT MAISON</b>	<b>8€</b>
<b>BRIOCHE PERDUE</b>	<b>7€</b>
<b>GRANOLA MIEL &amp; GRAINES</b>	<b>6€</b>
<b>FRUITS ROUGES &amp; CHANTILLY</b>	<b>10€</b>



# LATE LUNCH

## AT MAISON PLISSON BEAUMARCHAIS

### SNACKS

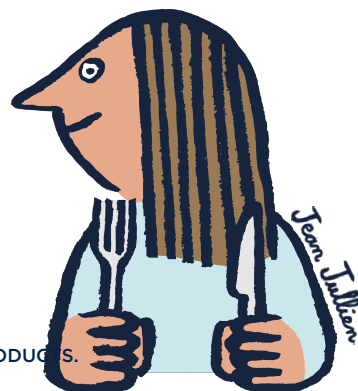
<b>EGG - MAYO - CHIVE</b>	<b>8€</b>
organic egg and chive mayonnaise, fennel seeds	
<b>BURRATA - TOMATOES - DUKKAH</b>	<b>12€</b>
creamy burrata with olive oil and dukkah spices (hazelnuts, sesame, coriander, cumin), heirloom cherry tomatoes	
<b>CAESAR - CAESAR - CAESAR*</b>	<b>17€</b>
Chicken filet « Jaunes des Landes », capers, eggs, bacon, home-made Caesar sauce and Parmigiano Reggiano	
<b>CROQUE - MONSIEUR - PLISSON*</b>	<b>13€</b>
Home-made soft bread, Prince de Paris ham, Comté AOP 12 months maturing, light mascarpone sauce	
<b>AVOCADO - SALMON - TOAST</b>	<b>14€</b>
Pink radishes, red onions & young leaves	
<b>HOME - MADE - HUMMUS</b>	<b>6€</b>
Served with sesame seeds crackers Crock in Bocca available in our grocery shop	
<b>IBERICO - BELLOTA - CINCO JOTAS* 15€</b>	

### CUTTING BOARDS

<b>RENCH CHEESE BOARD</b>	<b>17€</b>
cheese from the market	
<b>DELICATESSEN BOARD*</b>	<b>17€</b>
charcuterie from the market	
<b>BEST OF BOTH WORLDS*</b>	<b>19€</b>
delicatessen + cheese	
<b>GRAVLAX BOARD</b>	<b>15€</b>
Home-made marinated fresh salmon (+Vodka shot La Distillerie de Paris 4cl +5€)	

### AFTERNOON TEA

<b>HOME-MADE LEMON CAKE</b>	<b>4€</b>
<b>HOME-MADE CARROT CAKE</b>	<b>4€</b>
<b>HOME-MADE CHOCOLATE CAKE</b>	<b>4€</b>
<b>HOME-MADE BROWNIE</b>	<b>4€</b>
<b>RICE PUDDING</b>	<b>8€</b>
<b>BRIOCHE PERDUE</b>	<b>7€</b>
<b>GRANOLA HONEY &amp; NUTS</b>	<b>6€</b>
<b>RED CURRANTS &amp; WHIPPED CREAM</b>	<b>10€</b>



ALL OUR DISHES ARE FRESHLY MADE EVERYDAY FROM RAW PRODUCTS.

\* CONTAINS PORK  
93, BOULEVARD BEAUMARCHAIS, PARIS F-75003 / 35, PLACE DU MARCHÉ SAINT HONORÉ, PARIS F-75001  
ALL OUR MEATS ARE FROM FRANCE OR THE E.U.  
ANY ALLERGENS? PLEASE ASK OUR STAFF.