

L'APRÈS-MIDI

À LA MAISON PLISSON SAINT HONORÉ

À GRIGNOTER

HOUMOUS PLISSON	6€
pois chiches, crackers Crocca en Bocca de l'épicerie	
LABNÉ MAISON	5€
faisselle de brebis, huile d'olive, zaatar, pain grillé	
OLIVES NOIRES	4€
de Kalamata	
NOIX DE CAJOU	5€
servies tièdes aux épices	
FILETS D'ANCHOIS	4€
et pain grillé	
FAISSELLE DE CHÈVRE	5€
façon cervelle de canuts aux herbes fraîches et à l'ail des ours	
BELLOTA*	15€
épaule ibérique Cinco Jotas	
GASPACHO - FRAISES - TOMATES	9€
gaspacho fraises-tomates, burrata di Buffala, olives de Kalamata	

LES PLANCHES

PLANCHE DE FROMAGES	17€
sélectionnés par nos fromagers	
PLANCHE DE CHARCUTERIE*	17€
sélectionnées par nos charcutiers	
PLANCHE MIXTE*	19€
fromages et charcuterie issus du marché	
PLATEAU DE LÉGUMES PRINTANIER	15€
légumes crus de saison, dip maison	
PLANCHE GRAVLAX MAISON	17€*
planche de saumon Gravlax maison, toast de pain grillé	

LES EN-CAS

MOZZARELLA - LÉGUMES VERTS - DUKKAH	12€
purée de petits pois, mozzarella di Buffala, légumes verts croquants, vinaigrette à l'huile d'olive, échalote et groseille	
CAESAR - CAESAR - CAESAR*	17€
Aiguillettes de poulet Jaune Fermier cuites basse température, câpres, œufs mimosa, bacon, sauce maison anchois parmesan	
FOCACCIA - MOZZARELLA - PISTOU	16€
focaccia maison, mozzarella di Bufala Nanina, pistou, tomates anciennes	
CROQUE - MONSIEUR - PLISSON*	13€
pain de mie, jambon Prince de Paris, comté AOP 12 mois d'affinage, crème légère	
TARTINE - SAUMON - AVOCAT	14€
crème d'avocat, saumon fumé, radis roses, oignons rouges, jeunes pousses	



LATE LUNCH

AT MAISON PLISSON SAINT HONORÉ

SNACKS

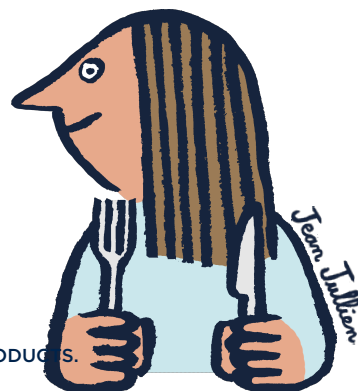
HOMEMADE HUMUS	6€
chickpeas, crackers Crocca en Bocca from the grocery	
HOMEMADE LABNEH	5€
ewe cottage cheese, olive oil, zaatar, toasted french bread	
BLACK OLIVES	4€
from Kalamata	
CAJOU NUTS	5€
lukewarm with spices	
ANCHOVIES FILETS	4€
and toasted French bread	
BELLOTA*	15€
paleta by Cinco Jotas	
STRAWBERRY - TOMATOES - GAZPACHO	9€
strawberry and tomato gazpacho, buffalo burrata, Kalamata olives	

CUTTING BOARDS

CHEESE	17€
goat cheese Brousse du Rove AOC	
DELICATESSEN BOARD*	17€
duck rillettes	
BEST OF BOTH WORLDS*	19€
from our market	
GRAVLAX BOARD	17€
home-made gravlax salmon, French bread	
SPRING VEGGIES	15€
raw seasonal vegetables , home-made dip	

LATE LUNCH

MOZZARELLA - GREENS - DUKKAH	12€
peas purée, mozzarella di Buffala, crunchy green vegetables, olive oil dressing, shallot, gooseberries	
CAESAR - CAESAR - CAESAR*	17€
free-range chicken's aiguillettes, capers, mimosa eggs, bacon, homemade Caesar sauce with anchovies and Parmigiano	
FOCACCIA - MOZZARELLA - PISTOU	16€
homemade focaccia, made in Paris mozzarella, pistou, heirloom tomatoes	
CROQUE - MONSIEUR - PLISSON*	13€
soft bread, Prince de Paris ham, comté AOP cheese, light cream with mascarpone	
TARTINE - SALMON - AVOCADO	14€
avocado cream, smoked salmon, radishes, red onions and young leaves	



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.