

# LE DÉJEUNER

## À LA MAISON PLISSON BEAUMARCHAIS

### ENTRÉES (À PARTAGER OU PAS)

<b>ŒUF - MAYO - CIBOULETTE</b> œuf bio mayonnaise à ciboulette et graines de fenouil	8€
<b>PALOURDES - POIVRONS - SALICORNES</b> poêlée de palourdes bretonnes à l'ail, poivrons, salicoques fraîches	12€
<b>TARTARE - SAUMON - COMBAVA</b> tartare de saumon au lait de coco, coriandre et gingembre parfumé au combava	14€
<b>BURRATA - TOMATES - DUKKAH</b> burrata crémeuse à l'huile d'olive et aux épices Dukkah (poudre de noisettes, sésame, coriandre, cumin), tomates cerises multicolores	12€
<b>LE FROMAGE DE LA SEMAINE</b> AOP Picodon	7€
<b>LA SÉLECTION DU CHARCUTIER*</b> terrines du marché	7€

### PLATS

<b>TARTARE - XIPISTER - POMME DE TERRE</b> tartare de bœuf coupé au couteau, olives de Kalamata, sauce Xipister, parmesan, croûtons de pain, pommes de terre Amandine rôties	19€
<b>BONITO - PIQUILLOS - LÉGUMES D'ÉTÉ</b> tataki de bonito, coulis de piquillos, tomates cerises et concombre sautés à l'ail, sucrine à l'huile d'olive	20€
<b>VITELLO - TONNATO - CÂPRES</b> noix de veau rôtie, sauce crémeuse au thon, roquette, câpres	21€
<b>POULET FERMIER - BASQUAISE - RIZ SAUVAGE*</b> suprême de poulet fermier, riz sauvage sauté au chorizo, tomates, poivrons, cébette	22€
<b>QUINOA - AGRUMES - AVOCAT</b> salade de quinoa, riz sauvage, pomelo, orange, avocat, graines torrifiées	16€
<b>CAESAR - CAESAR - CAESAR*</b> aiguillettes de poulet fermier cuites basses température, câpres, œuf mimosa, bacon, sauce maison anchois-parmesan	17€
<b>TARTINE - AVOCAT- SAUMON</b> Saumon fumé, oignons rouges, pain maison, jeunes pousses et radis roses	14€
<b>CROQUE - MONSIEUR - PLISSON*</b> Jambon Prince de Paris, Comté AOP 12 mois, crème au mascarpone aux épices	13€

### DESSERTS

<b>RIZ - CARAMEL - FRUITS SECS</b> riz au lait ou l'incontournable de la maison, vanille, caramel au beurre salé, fruits secs	8€
<b>COUPE - FRUITS - ROUGES</b> coupe de fruits rouges et crème fouettée au poivre long	10€
<b>PÊCHE - SABLÉ - VERVEINE</b> salade de pêches blanches et jaunes à la verveine, sablé breton au beurre, éclats de pistache	8€
<b>TARTE - CHOCOLAT - FLEUR DE SEL</b> biscuit au gruë de cacao, ganache au chocolat noir et noisettes caramélisées	10€
<b>GRANOLA MIEL &amp; GRAINES</b> fromage blanc vanillé Maison & Granola Catherine Kluger	6€
<b>BRIOCHE-PERDUE-PAS-POUR-TOUT-LE-MONDE</b> et fruits du marché	7€



# LUNCH

## AT MAISON PLISSON BEAUMARCHAIS

### STARTERS TO SHARE (OR NOT)

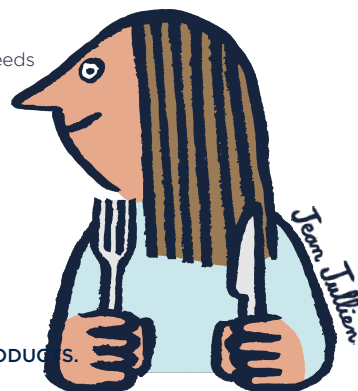
<b>EGG - MAYO - WILD GARLIC</b> organic egg and garlic mayonnaise, fennel seeds	8€
<b>BUCKWHEAT - COLONNATA - HERVÉ BOURDON*</b> buckwheat pancake, egg yolk cooked in soy sauce, lardo di Colonnata, fresh herbs	12€
<b>SALMON - TARTARE - KAFFIR LIME</b> salmon tartare made with coconut milk, coriander and ginger flavored with kaffir lime	14€
<b>BURRATA - TOMATOES - DUKKAH</b> creamy burrata, olive oil and dukkah spices (hazelnuts, sesame, coriander, cumin powder), heirloom cherry tomatoes	12€
<b>CHEESE OF THE DAY</b> AOP Picodon (goat cheese)	7€
<b>DELICATESSEN*</b> from the market	7€

### MAINS

<b>BEEF - TARTARE - POTATOES</b> beef tartare, Kalamata olives, bread crumbs, Parmigiano, roasted Amandine potatoes	19€
<b>LINE FISH - DASHI - HERVÉ BOURDON</b> line-caught fish pavé, home made dashi broth, artichoke leaf	27€
<b>VITELLO - TONNATO - CAPERS</b> roasted veal flank, creamy tuna sauce, arugula capers	21€
<b>FREE-RANGE CHICKEN - MORELS - SPINACH</b> free-range chicken supreme, spinach with flaked almonds, morels sauce	22€
<b>QUINOA - POMELO - AVOCADO</b> quinoa and wild rice salad, pomelo, orange, avocado, toasted grains	16€
<b>CAESAR - CAESAR - CAESAR*</b> free-range chicken's aiguillettes, capers, mimosa eggs, bacon, homemade Caesar sauce with anchovies and Parmigiano	17€
<b>AVOCADO - SALMON - TOAST</b> smoked salmon, red onions, bread, young leaves and pink radishes	14€
<b>CROQUE - MONSIEUR - PLISSON*</b> prince de Paris ham, Comté AOP 12 mois, mascarpone cream	13€

### DESSERTS

<b>RICE - CARAMEL - DRIED FRUITS</b> rice pudding with vanilla, salted butter caramel and dried fruits, our must-try	8€
<b>STRAWBERRY - GREEN PEAS - HERVÉ BOURDON</b> strawberry, raw green peas, white chocolate and green peas cream, verbena-citrus olive oil	10€
<b>RICOTTA - STRAWBERRY - VERBENA</b> made in Paris Nanina ricotta, Gariguetta strawberry, strawberry juice, verbena olive oil, buckwheat seeds	9€
<b>PIE - CHOCOLATE - SALT</b> cocoa nibs biscuit, black chocolate ganache and caramelized hazelnuts	10€
<b>GRANOLA - HONEY - GRAINS</b> homemade vanilla cottage cheese & Catherine Kluger's granola	6€
<b>BRIOCHE - PERDUE - FRENCH TOAST</b> and fruits from the market	7€



ALL OUR DISHES ARE FRESHLY MADE EVERYDAY FROM RAW PRODUCTS.

\* CONTAINS PORK  
93, BOULEVARD BEAUMARCHAIS, PARIS F-75003 | 25, PLACE DU MARCHÉ SAINT HONORÉ, PARIS F-75001  
ALL OUR MEATS ARE FROM FRANCE OR THE E.U.  
ANY ALLERGEN? PLEASE ASK OUR STAFF.