

LE DÉJEUNER

À LA MAISON PLISSON SAINT HONORÉ

ENTRÉES (À PARTAGER OU PAS)

TOMATES - LIVÈCHE - CONCOMBRE 9€
eau de tomate, tomates anciennes, vinaigre de Xérès, huile de livèche, concombre cru et cuit

MOZZARELLA - LÉGUMES VERTS - DUKKAH 12€
purée de petits pois, mozzarella di Buffala, légumes verts croquants, vinaigrette à l'huile d'olive, échalote et groseille

GASPACHO - FRAISES - TOMATES 9€
gaspacho fraises-tomates, burrata di Buffala, olives de Kalamata

CEVICHE - CABILLAUD - PÊCHE 14€
ceviche de cabillaud, citron vert, pêche, kumquat, radis, grenade

LE FROMAGE DE LA SEMAINE 7€
brousse du Rove AOC

LA SÉLECTION DU CHARCUTIER* 7€
rillettes de canard

PLATS

BOEUF - RISOTTO DE PASTA - COURGETTES 22€
onglet de boeuf grillé, risotto de pasta semi di melone IGP à la courgette, champignons de Paris, jus de veau

QUINOA - AGRUMES - AVOCAT 16€
salade de quinoa, riz sauvage, pomelo, orange, avocat, graines torrifiés

BONITE - PIQUILLOS - CONCOMBRE 20€
tataki de bonite, coulis de piquillos, concombre rôti vinaigre-citron

PASTÈQUE - FETA - PISTACHE 16€
pousse d'épinards, concombre, semoule, pastèque, feta, pesto à la pistache

VITELLO - TONNATO - CÂPRES 21€
noix de veau rôtie, sauce crémeuse au thon, roquette, câpres

TARTARE - XIPISTER - POMME DE TERRE 19€
tartare de bœuf coupé au couteau, olives de Kalamata, sauce Xipister, parmesan, croûtons de pain, pommes de terre Amandine rôties

CANARD - BLETTES - JUS 22€
filet de canette, risotto blettes-haricots verts, tombée de blettes, orge soufflé, jus de canard

CAESAR - CAESAR - CAESAR* 17€
aiguillettes de poulet fermier cuites basse température, câpres, œuf mimosa, bacon, sauce maison anchois-parmesan

CEVICHE - CABILLAUD - PÊCHE 21€
ceviche de cabillaud, citron vert, pêche, kumquat, radis, grenade

DESSERTS

COUPE - FRUITS - ROUGES 10€
coupe de fruits rouges et crème fouettée au poivre long

GLACE À L'ITALIENNE 7€
glace artisanale au parfum de saison au choix
topping : +1€

RIZ - LAIT - CAMEL 8€
riz au lait à la vanille, caramel au beurre salé, fruits secs

ETON MESS - FRUITS JAUNES - MERINGUE 9€
compotée de pêche, romarin, abricot, crème de mascarpone, meringue

LE FROMAGE DE LA SEMAINE 7€
Brousse du Rove AOC



LUNCH

AT MAISON PLISSON SAINT HONORÉ

STARTERS TO SHARE (OR NOT)

TOMATOES - CUCUMBER - LOVAGE 9€
tomatoe water, heirloom tomatoes, sherry vinegar, lovage oil, raw and cooked cucumber

MOZZARELLA - GREENS - DUKKAH 12€
peas purée, mozzarella di Buffala, crunchy green vegetables, olive oil dressing, shallot, gooseberries

STRAWBERRY - TOMATOES - GAZPACHO 9€
strawberry and tomato gazpacho, buffalo burrata, Kalamata olives

CEVICHE - COD - PEACH 14€
cod ceviche, lime, peach, kumquat, radish, grenade

CHEESE OF THE DAY 7€
AOC Brousse du Rove

DELICATESSEN 7€
duck rillettes

MAINS

BEEF - PASTA RISOTTO - GREEN PEAS 22€
grilled hanger beef steak, semi di melone pasta risotto with zucchinis, chive and mushrooms, veal juice

QUINOA - POMELO - AVOCADO 16€
quinoa and wild rice salad, pomelo, orange, avocado, toasted grains

BONITO - PIQUILLOS - CUCUMBER 20€
bonito tataki, piquillos sauce, roasted vinegary-lemony cucumber

WATERMELON - FETA - PISTACHIO 16€
spinach leaves, cucumber, semolina, watermelon, feta, pistachio pesto

VITELLO - TONNATO - CAPERS 21€
roasted veal flank, creamy tuna sauce, aragula, capers

BEEF - TARTARE - POTATOES 19€
beef tartare, Kalamata olives, bread crumbs, Parmigiano, roasted Amandine potatoes

DUCK - SWISS CHARD - JUICE 22€
duck fillet, swiss chard and green bean risotto, puffed barley, juice

CAESAR - CAESAR - CAESAR* 17€
free-range chicken's aiguillettes, capers, mimosa eggs, bacon, homemade Caesar sauce with anchovies and Parmigiano

CEVICHE - COD - PEACH 21€
cod ceviche, lime, peach, kumquat, radish, grenade

DESSERTS

STRAWBERRY - RASPBERRY - CURRANT 10€
red berries and homemade peppered whipped cream

ITALIAN - ICE - CREAM 7€
artisanal ice cream with the seasonal flavoring of your choice
topping : +1€

RICE - PUDDING - CARAMEL 8€
vanilla rice pudding, caramel, dried fruits, our must-try!

ETON MESS - YELLOW FRUITS - MERINGUE 9€
peach compotée, rosemary, apricot, mascarpone cream, meringue

CHEESE OF THE WEEK 7€
goat cheese Brousse du Roves AOC

