

LE DÎNER

À LA MAISON PLISSON SAINT HONORÉ

À PARTAGER

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	
BELLOTA*	15€
épaule ibérique Cinco Jotas	
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	

SUR LE POUCE

CAESAR - CAESAR - CAESAR*	17€
aiguillettes de poulet fermier cuites basses température, câpres, œuf mimosa, bacon, sauce maison anchois-parmesan	
CROQUE - MONSIEUR - PLISSON*	13€
pain de mie, jambon Prince de Paris, comté AOP 12 mois d'affinage, crème légère au mascarpone	
TARTINE - SAUMON - AVOCAT	14€
crème d'avocat, saumon fumé, radis roses, oignons rouges, jeunes pousses	
FOCACCIA - MOZZARELLA - PISTOU	16€
focaccia maison, mozzarella di Bufala Nanina, pistou, tomates anciennes	
SAUMON - GRAVLAX - MAISON	17€
planche de saumon Gravlax maison, pain grillé	

PLANCHES

PLATEAU DE LÉGUMES PRINTANIER	15€
légumes crus de saison, dip maison	
PLANCHE DE FROMAGES	17€
sélectionnés par nos fromagers	
PLANCHE DE CHARCUTERIE*	17€
sélectionnée par nos charcutiers	
PLANCHE MIXTE*	19€
fromages et charcuterie issus du marché	
LE FROMAGE DE LA SEMAINE	7€
AOP Picodon	
LA SÉLECTION DU CHARCUTIER*	7€
terrines du marché	

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 torrifiées	
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 - CARMEL	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 Roves AOC	

DINNER

AT MAISON PLISSON SAINT HONORÉ

TO SHARE

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	
egg mayonnaise with wild garlic, fennel seeds	
BELLOTA*	15€
paleta by Cinco Jotas	
MOZZARELLA - GREENS - DUKKAH	12€
peas purée, mozzarella di Buffala, crunchy green vegetables, olive oil dressing, shallot, gooseberries	
STRAWBERRY - TOMATOES - GASPACHO	9€
strawberry and tomato gaspacho, buffalo burrata, Kalamata olives	

ON THE GO

CAESAR - CAESAR - CAESAR*	17€
free-range chicken's aiguillettes, capers, mimosa eggs, bacon, homemade Caesar sauce with anchovies and Parmigiano	
CROQUE - MONSIEUR - PLISSON*	13€
soft bread, Prince de Paris ham, comté AOP cheese, light cream with mascarpone	
TARTINE - SAUMON - AVOCAT	14€
avocado cream, smoked salmon, radishes, red onions rouges, fresh leaves	
FOCACCIA - MOZZARELLA - PISTOU	16€
homemade focaccia, made in Paris mozzarella, pistou, heirloom tomatoes	
GRAVLAX - HOME-MADE - SALMON	17€
home-made gravlax salmon, French bread	

CUTTING BOARDS

SPRING VEGGIES	15€
raw seasonal vegetables , home-made dip	
CHEESE CUTTING BOARD	17€
from our market	
DELICATESSEN CUTTING BOARD*	17€
from our market	
BEST OF BOTH WORLDS*	19€
from our market	
CHEESE OF THE WEEK	7€
goat cheese AOC Brousse du Rove	
DELICATESSEN FROM THE MARKET*	7€

duck rillettes

MAIN

BEEF - PASTA RISOTTO - GREEN PEAS	22€
grilled hanger beef steak, semi di melone pasta risotto with green peas, 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-lemmony 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€
Brousse du Roves AOC	