

LE WEEK-END

À LA MAISON PLISSON BEAUMARCHAIS

SALÉ

ŒUF - MAYO - CIBOULETTE	8€
œuf bio mayonnaise à la ciboulette et graines de fenouil	
PALOURDES - POIVRONS - SALICORNES	12€
poêlée de palourdes bretonnes à l'ail, poivrons et salicoques fraîches	
TARTARE - CORNICHONS - POMME DE TERRE	19€
tartare de bœuf coupé au couteau, sauce tartare maison au Xipister, échalotes ciselées, câpres, pommes de terres rôties	
BURRATA - TOMATES - DUKKAH	12€
burrata crémeuse à l'huile d'olive et aux épices Dukkah (poudre de noisettes, sésame, coriandre, cumin), tomates cerises multicolores	
TARTARE - SAUMON - COMBAVA	14€
tartare de saumon au lait de coco, coriandre et gingembre parfumé au combava	
QUINOA - AGRUMES - AVOCAT	16€
salade de quinoa, riz sauvage, pomelo, orange, avocat, graines torréfiées	
LA SÉLECTION DU CHARCUTIER*	7€
terrines du marché	
BONITE - PIQUILLOS - LÉGUMES D'ÉTÉ	20€
tataki de bonite, coulis de piquillos, tomates cerises et concombre sautés à l'ail, sucrine à l'huile d'olive	
CROQUE - MONSIEUR - PLISSON*	13€
Pain de mie, jambon Prince de Paris, Comté AOP 12 mois d'affinage, crème légère au mascarpone	
CAESAR - CAESAR - CAESAR*	17€
Aiguillettes de poulet Jaune Fermier cuites basse température, câpres, œufs mimosa, bacon, sauce maison anchois parmesan	
VITELLO - TONNATO - CÂPRES	21€
noix de veau rôtie, sauce crémeuse au thon, roquette, câpres	
POULET FERMIER - BASQUAISE - RIZ SAUVAGE*	19€
suprême de poulet fermier, riz sauvage sauté au chorizo, poivrons, tomate, cébette	
TARTINE - AVOCAT - SAUMON	14€
Crème d'avocat, jeunes pousses, radis roses, oignons rouges	

SUCRÉ

RIZ - CARAMEL - FRUITS SECS	8€
riz au lait ou l'incontournable de la maison, vanille, caramel au beurre salé, fruits secs	
GRANOLA - MIEL - GRAINES	6€
Fromage blanc vanillé Maison & Granola Catherine Kluger	
COUPE - FRUITS - ROUGES	10€
coupe de fruits rouges et crème fouettée au poivre long	
PÊCHE - SABLÉ BRETON - VERVEINE	8€
salade de pêches blanches et jaunes à la verveine, sablé breton au beurre, éclats de pistache	
VIENNOISERIE DU JOUR	2€
Demandez-nous !	
BRIOCHE-PERDUE-PAS-POUR-TOUT-LE-MONDE	7€
Et fruits du marché	
TARTE - CHOCOLAT - FLEUR DE SEL	10€
biscuit au gruë de cacao, ganache au chocolat noir et noisettes caramélisées	
LE FROMAGE DE LA SEMAINE	7€
AOP Picodon	



WEEK-END

AT MAISON PLISSON BEAUMARCHAIS

SALTY

- EGG - MAYO - WILD GARLIC** 8€
organic egg and garlic mayonnaise, fennel seeds
- BUCKWHEAT - COLONNATA - HERVÉ BOURDON*** 12€
buckwheat pancake, egg yolk cooked in soy sauce, lardo di Colonnata, fresh herbs
- BEEF - TARTARE - POTATOES** 19€
beef tartare, Kalamata olives, bread crumbs, Parmigiano, roasted Amandine potatoes
- BURRATA - TOMATOES - DUKKAH** 12€
creamy burrata, olive oil and dukkah spices (hazelnuts, sesame, coriander, cumin powder), heirloom cherry tomatoes
- SALMON - TARTARE - KAFFIR LIME** 14€
salmon tartare made with coconut milk, coriander and ginger flavored with kaffir lime
- QUINOA - POMELO - AVOCADO** 16€
quinoa and wild rice salad, pomelo, orange, avocado, toasted grains
- DELICATESSEN*** 7€
from the market
- LINE FISH - DASHI - HERVÉ BOURDON** 27€
line-caught fish pavé, home made dashi broth, artichoke leaf
- CROQUE - MONSIEUR - PLISSON*** 13€
prince de Paris ham, Comté AOP 12 mois, mascarpone cream
- CAESAR - CAESAR - CAESAR*** 17€
free-range chicken's aiguillettes, capers, mimosa eggs, bacon, homemade Caesar sauce with anchovies and Parmigiano
- VITELLO - TONNATO - CAPERS** 21€
roasted veal flank, creamy tuna sauce, arugula capers
- FREE-RANGE CHICKEN - MORELS - SPINACH** 22€
free-range chicken supreme, spinach with flaked almonds, morels sauce
- AVOCADO - SALMON - TOAST** 14€
smoked salmon, red onions, bread, young leaves and pink radishes

SWEETY

- RICE - CARAMEL - DRIED FRUITS** 8€
rice pudding with vanilla, salted butter caramel and dried fruits, our must-try
- GRANOLA - HONEY - GRAINS** 6€
homemade vanilla cottage cheese & Catherine Kluger's granola
- STRAWBERRY - RASPBERRY - CURRANT** 10€
red berries and homemade peppered whipped cream
- STRAWBERRY - GREEN PEAS - HERVÉ BOURDON** 10€
made in Paris Nanina ricotta, Gariguet strawberry, strawberry juice, verbena olive oil, buckwheat seeds
- HOMEMADE VIENNOISERIE** 2€
Just ask or take a look at the counter !
- BRIOCHE - PERDUE - FRENCH TOAST** 7€
and fruits from the market
- PIE - CHOCOLAT - SALT** 9€
cocoa nibs biscuit, black chocolate ganache and caramelized hazelnuts
- CHEESE OF THE WEEK** 7€
AOP Picodon (goat cheese)

