

# LE WEEK-END

## À LA MAISON PLISSON SAINT HONORÉ

### ENTRÉES (À PARTAGER OU PAS)

<b>TOMATES - LIVÈCHE - CONCOMBRE</b>	9€
eau de tomate, tomates anciennes, vinaigre de Xérès, huile de livèche, concombre cru et cuit	
<b>MOZZARELLA - LÉGUMES VERTS - DUKKAH</b>	12€
purée de petits pois, mozzarella di Buffala, légumes verts croquants, vinaigrette à l'huile d'olive, échalote et groseille	
<b>GASPACHO - FRAISES - TOMATES</b>	9€
gaspacho fraises-tomates, burrata di Buffala, olives de Kalamata	
<b>CEVICHE - CABILLAUD - PÊCHE</b>	14€
ceviche de cabillaud, citron vert, pêche, kumquat, radis, grenade	
<b>LE FROMAGE DE LA SEMAINE</b>	7€
brousse du Rove AOC	
<b>LA SÉLECTION DU CHARCUTIER*</b>	7€
rillettes de canard	

### PLATS

<b>BOEUF - RISOTTO DE PASTA - COURGETTES</b>	22€
onglet de boeuf grillé, risotto de pasta semi di melone IGP à la courgette, champignons de Paris, jus de veau	
<b>QUINOA - AGRUMES - AVOCAT</b>	16€
salade de quinoa, riz sauvage, pomelo, orange, avocat, graines torréfiées	
<b>BONITE - PIQUILLOS - CONCOMBRE</b>	20€
tataki de bonite, coulis de piquillos, concombre rôti vinaigre-citron	
<b>PASTÈQUE - FETA - PISTACHE</b>	16€
pousse d'épinards, concombre, semoule, pastèque, feta, pesto à la pistache	
<b>VITELLO - TONNATO - CÂPRES</b>	21€
noix de veau rôtie, sauce crémeuse au thon, roquette, câpres	
<b>TARTARE - XIPISTER - POMME DE TERRE</b>	19€
tartare de bœuf coupé au couteau, olives de Kalamata, sauce Xipister, parmesan, croûtons de pain, pommes de terre Amandine rôties	
<b>CANARD - BLETTES - JUS</b>	22€
filet de canette, risotto blettes-haricots verts, tombée de blettes, orge soufflé, jus de canard	
<b>CAESAR - CAESAR - CAESAR*</b>	17€
aiguillettes de poulet fermier cuites basse température, câpres, œuf mimosa, bacon, sauce maison anchois-parmesan	
<b>CEVICHE - CABILLAUD - PÊCHE</b>	21€
ceviche de cabillaud, citron vert, pêche, kumquat, radis, grenade	

### DESSERTS

<b>COUPE - FRUITS - ROUGES</b>	10€
coupe de fruits rouges et crème fouettée au poivre long	
<b>GLACE À L'ITALIENNE</b>	7€
glace artisanale au parfum de saison au choix topping : +1€	
<b>RIZ - LAIT - CAMEL</b>	8€
riz au lait à la vanille, caramel au beurre salé, fruits secs	
<b>ETON MESS - FRUITS JAUNES - MERINGUE</b>	9€
compotée de pêche, romarin, abricot, crème de mascarpone, meringue	
<b>LE FROMAGE DE LA SEMAINE</b>	7€
Brousse du Rove AOC	



# WEEK-END

## AT MAISON PLISSON SAINT HONORÉ

### STARTERS TO SHARE (OR NOT)

<b>TOMATOES - CUCUMBER - LOVAGE</b>	9€
tomatoe water, heirloom tomatoes, sherry vinegar, lovage oil, raw and cooked cucumber	
<b>MOZZARELLA - GREENS - DUKKAH</b>	12€
peas purée, mozzarella di Buffala, crunchy green vegetables, olive oil dressing, shallot, gooseberries	
<b>STRAWBERRY - TOMATOES - GAZPACHO</b>	9€
strawberry and tomato gaspacho, buffalo burrata, Kalamata olives	
<b>CEVICHE - COD - PEACH</b>	14€
cod ceviche, lime, peach, kumquat, radish, grenade	
<b>CHEESE OF THE DAY</b>	7€
AOC Brousse du Rove	
<b>DELICATESSEN</b>	7€
duck rillettes	

### MAINS

<b>BEEF - PASTA RISOTTO - GREEN PEAS</b>	22€
grilled hanger beef steak, semi di melone pasta risotto with zucchinis, chive and mushrooms, veal juice	
<b>QUINOA - POMELO - AVOCADO</b>	16€
quinoa and wild rice salad, pomelo, orange, avocado, toasted grains	
<b>BONITO - PIQUILLOS - CUCUMBER</b>	20€
bonito tataki, piquillos sauce, roasted vinegary-lemony cucumber	
<b>WATERMELON - FETA - PISTACHIO</b>	16€
spinach leaves, cucumber, semolina, watermelon, feta, pistachio pesto	
<b>VITELLO - TONNATO - CAPERS</b>	21€
roasted veal flank, creamy tuna sauce, aragula, capers	
<b>BEEF - TARTARE - POTATOES</b>	19€
beef tartare, Kalamata olives, bread crumbs, Parmigiano, roasted Amandine potatoes	
<b>DUCK - SWISS CHARD - JUICE</b>	22€
duck fillet, swiss chard and green bean risotto, puffed barley, juice	
<b>CAESAR - CAESAR - CAESAR*</b>	17€
free-range chicken's aiguillettes, capers, mimosa eggs, bacon, homemade Caesar sauce with anchovies and Parmigiano	
<b>CEVICHE - COD - PEACH</b>	21€
cod ceviche, lime, peach, kumquat, radish, grenade	

### DESSERTS

<b>STRAWBERRY - RASPBERRY - CURRANT</b>	10€
red berries and homemade peppered whipped cream	
<b>ITALIAN - ICE - CREAM</b>	7€
artisanal ice cream with the seasonal flavoring of your choice topping : +1€	
<b>RICE - PUDDING - CARAMEL</b>	8€
vanilla rice pudding, caramel, dried fruits, our must-try!	
<b>ETON MESS - YELLOW FRUITS - MERINGUE</b>	9€
peach compotée, rosemary, apricot, mascarpone cream, meringue	
<b>CHEESE OF THE WEEK</b>	7€
goat cheese Brousse du Roves AOC	

