

CATALOGUE 2014
PRINTEMPS • ÉTÉ

EDGAR

DELIVERY



LES RESTAURANTS S'INVITENT CHEZ VOUS



WWW.EDGARDELIVERY.COM

 **N°Azur 0 810 720 720**

prix d'un appel local

7/7 • DE 11H30 À 22H30 • LIVRAISON EN 45MIN



Edgar Delivery, c'est le meilleur des restaurants parisiens
livré directement chez vous ou au bureau !

Nous avons sélectionné pour vous le meilleur des restaurants parisiens avec plus de 15 spécialités pour vous permettre de savourer une cuisine de qualité livrée chez vous gratuitement* en moins de 45 min sans avoir à vous déplacer.

En choisissant l'un de nos restaurants partenaires, vous êtes sûrs de ne pas vous tromper. Afin de vous faire découvrir l'expérience Edgar Delivery, nous avons le plaisir de vous offrir un chèque d'une valeur de 10€ pour votre 1ère commande.

*Bon appetit !
L'équipe d'Edgar Delivery*

* si vous commandez dans un rayon de 500m depuis votre situation



10€ OFFERT*

avec le code promo : ED2014

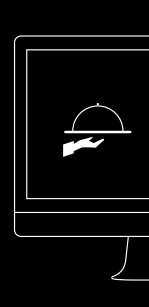
* Bon de réduction immédiat valable pour un minimum de 50€ de commande.
Offre valable pour la 1^{ère} commande. Offre non cumulable.



Commandez en ligne sur www.edgardelivery.com

ou appelez au **N°Azur 0 810 720 720**
prix d'un appel local

Edgar Delivery, ça fonctionne en 4 étapes :



- Vous choisissez vos plats parmi l'un de nos restaurants partenaires.
- Votre commande est immédiatement transmise au restaurant.
- Vos plats sont préparés par le restaurateur.
- Edgar Delivery se charge de récupérer votre commande et de vous livrer chez vous ou au bureau.

Regalez-vous !

Les + d'Edgar Delivery

7 / 7 j • de 11h30 à 22h30 • en 45 minutes

Suivez l'état de votre commande en temps réel sur www.edgardelivery.com

Les modes de paiement



 Paiement 100% sécurisé

EDGAR
DELIVERY 

Les conditions générales de vente sont consultables sur www.edgardelivery.com



NOS RESTAURANTS

Restaurants italiens

Dulcinea	Pizzas, salades, pâtes	6
Il duca	Salades, pâtes	8

Restaurants français

Au pied du Sacré Cœur	Traditionnel français	10
L'empire du 8 ^{ème}	Traditionnel français & corse	12
Terres de truffes	Spécialiste de la truffe	14
Solyes	Rôtisserie	16
Atao	Fruits de mer	18

Restaurants asiatiques

Le 37m ²	Taiwanais & français	20
Noodle Panda	Nouilles chinoises	22
À l'up thaï	Spécialités thaï	24
Planet Thaï	Spécialités thaï	26
Le petit centre du monde	Spécialités vietnamiennes	28

Restaurants indiens

Royal indien	Spécialités indiennes	30
Tandoor Punjabi	Spécialités indiennes	32

Restaurants orientaux

La maison de Charly	Couscous	34
Saïdoune	Spécialités libanaises	36

Restaurants créoles

La Créole	Spécialités antillaises	38
-----------	-------------------------	----

Restaurants américains

Floors	Hamburgers	40
--------	------------	----

Restaurants portugais

Le bistro de Longchamp	Spécialités portugaises	42
------------------------	-------------------------	----

DULCINEA

41, rue Pierre Fontaine - 75009 PARIS

du lundi au vendredi de 12h à 14h30
tous les jours de 19h à 22h15

Notre extrait de carte

Au cœur des théâtres de la place Blanche, Dulcinea présente son spectacle culinaire dans un cadre épuré mais néanmoins raffiné où il fait bon s'attabler à toute heure de la journée. Chaque tomate entière est sélectionnée avant d'être accompagnée de pesto et réduite en sauce, la pâte à pizza suit le même traitement, à la main et à l'ancienne.



LES ENTRÉES

ANTIPASTI ALL' ITALIANA • 14,50 €

Assortiment d'antipasti.

CAPRÈSE DI BUFALA • 12,00€

Mozzarella de bufflonne, jambon de Parme, artichauts marinés, tomates.

BRUSCHETTA ALLA NAPOLETANA • 10,50€

Tranche de pain grillé avec des tomates concassées et mozzarella, sauce au basilic.

CARPACCIO DE BRESAOLA • 14,50 €

Avec lamelles de parmesan, tomates cerises et roquette.

PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE • 14,50 €

LES SALADES

GRANDE SALADE ITALIENNE • 14,50 €

Mozzarella de bufflonne, jambon de Parme, artichauts marinés, tomates.

SALADE RICOTTA ET BRESAOLA À LA CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE • 14,50 €

SALADE CÉSAR • 12,50 €

Aux aiguillettes de poulet grillées et parmesan rapé.

SALADE AU CHÈVRE CHAUD SUR TOAST, MIEL ET NOIX • 12,50 €

SALADE MÉDITERRANÉENNE AU FROMAGE DE BREBIS • 12,50 €

LES VIANDES & POISSONS

ENTRECÔTE GRILLÉE, ROQUETTE ET FRITES MAISON • 18,50 €

ESCALOPE DE VEAU AU SCAMORZA FUMÉ ET CRÈME DE TRUFFE, PASTA • 17,50€

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE, PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON • 16,50€

SELLE D'AGNEAU GRILLÉE AU ROMARIN ET À L'AIL • 21,00 €

FILET DE THON FRAIS FAÇON SICILIENNE • 17,50 €

LES PIZZAS

LA BRESAOLA • 14,50 €

Sauce tomate, mozzarella, bresaola, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan.

LA REGINA • 12,00 €

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, origano.

VEGETARIANA • 13,00 €

Sauce tomate, mozzarella, légumes mixtes, origano.

DULCINEA «FRUTTI DI MARE» • 16,50 €

Palourdes, gambas, thon, olives, tomates cerises, origano.

QUATTRO FORMAGGI • 13,00 €

Sauce tomate, mozzarella, fromages mixtes italiens.

TONNO • 13,00 €

Sauce tomate, mozzarella, thon, olives, poivrons, origano.

SICILIANA • 12,50 €

Sauce tomate, anchois, olives, câpres sauvages, origano.

SALMONE • 13,50 €

Sauce tomate, saumon fumé, câpres sauvages.

ORIENTALE • 12,50 €

Sauce tomate, mozzarella, merguez de bœuf, olives, œuf, origano.

LES PÂTES

LINGUINE ALLE VONGOLE • 18,00 €

Palourdes et tomates cerises.

LINGUINE AUX GAMBAS • 18,50 €

Gambas, tomates, petites courgettes.

RIGATONI AUX 4 FROMAGES • 13,00 €

FETTUCINE AL PESTO • 13,50 €

Pesto de basilic, tomates cerises, copeaux de parmesan.

TAGLIATELLE À LA CRÈME DE TRUFFE • 14,00 €

TAGLIATELLE AU SAUMON FUMÉ SAUCE ROSE • 13,50 €

PAPPARDELLE ALLA NORMA • 14,00 €

Aubergines grillées, sauce tomate, basilic, ricotta.

LES DESSERTS

TIRAMISU CLASSIQUE LÉGER AU CAFÉ • 6,50 €

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES • 6,50 €

TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES • 7,50 €

MOUSSE AU CHOCOLAT, SPECULOS ET BISCUIT • 6,00 €



Restaurant italien

IL DUCA

26, rue Yvonne Le Tac - 75018 PARIS

du lundi au vendredi de 12h à 14h30

du lundi au dimanche de 19h à 22h15

Notre extrait de carte

Vous cherchez un endroit typiquement italien à Montmartre ? Direction le restaurant Il Duca : bistrot cosy et plein de charme au cœur des Abbesses, spécialités transalpines pour instant gourmand et intime dans le 18^{ème} arrondissement de Paris.

LES PLATS

ANTIPASTO DELLA CASA • 19,50 €

Assortiment de légumes, salade verte, tomates, mozzarella.

AVOCADO GAMBERETTI • 9,00 €

Avocat crevettes.

AVOCADO VINAIGRETTE • 8,00 €

POMODORO E MOZZARELLA • 13,00 €

Tomates, mozzarella de buffle et basilic.

INSALATA DEL DUCA • 15,00 €

Salade verte avec avocat, tomates, jambon de Parme et mozzarella.

SALUMI MISTO • 17,50 €

Charcuterie italienne.

PROSCIUTTO DI PARMA • 15,50 €

Jambon de Parme.

PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA • 17,00 €

INSALATA NORVEGESE • 15,00 €

Salade verte, tomates, avocat, crevettes, saumon fumé.

CARPACCIO DI BRESAOLA • 14,50 €

Tranches de bresaola, parmesan, roquette, huile d'olive, citron.

LES PÂTES

AMALFATTI RICOTTA SPINACI • 15,00 €

Pâtes fraîches farcies aux épinards, crème, sauce tomate, sauge et huile de truffes blanches.

FAGOTTINI, PROSCIUTTO DI PARMA • 15,50 €

Pâtes farcies, jambon de Parme, champignons, crème fraîche, tomates.

PENNE ALL' AMATRICIANA • 13,00 €

Penne, sauce tomate, lardons, oignons et basilic.

GRAND RAVIOLO AI TARTUFI BIANCHI • 19,00 €

LASAGNE ALLA BOLOGNESE • 13,50 €

Pâtes fraîches, béchamel, viande de bœuf, gratinées au four.

PENNE AI 4 FROMAGGI • 13,00 €

Penne aux 4 fromages.

PENNE AMALFI • 14,00 €

Penne avec tomates séchées, mozzarella, huile d'olive, basilic et roquette.

PENNE ALL' ARRABBIATA • 11,00 €

Pâtes à l'huile d'olive, ail, piment et tomates.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA • 13,00 €

Spaghetti, œuf, poivre, lardons fumés et crème fraîche.

TAGLIATELLE AL SALMONE • 14,00 €

Pâtes fraîches, crème fraîche et saumon.

TAGLIATELLE ALLO SCOGLIO • 15,50 €

Pâtes fraîches, cocktail de fruits de mer, gambas, tomates en papillote.

TAGLIATELLE AI GAMBERONI • 15,50 €

Tagliatelle aux gambas.

GNOCCHI AL PESTO • 13,00 €

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE • 14,50 €

Pâtes fraîches gratinées, béchamel, viande de bœuf.

PENNE POMODORO, JAMBON DE PARME ET PARMESAN • 19,00 €

TAGLIATELLE AUX CHAMPIGNONS, SAUCE TRUFFE • 16,00 €

PENNE AUX LÉGUMES • 17,00 €

Courgettes, brocolis, carottes, aubergines, sauce tomate et ail.

LES POISSONS

GAMBERONI ALLA PROVENZALE • 21,00 €

Gambas, tomates fraîches, ail, persil, flambées au whisky.

LES VIANDES

SCALOPPINA ALLA CAPRESE • 18,00 €

Escalope de veau avec tomates fraîches, mozzarella et basilic.

SCALOPPINA AL LIMONE • 16,00 €

Escalope de veau au citron.

SCALOPPINA AL MARSALA • 17,00 €

Escalope de veau, marsala, champignons, crème fraîche.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA • 18,00 €

Escalope de veau avec jambon de Parme à la sauge.

SCALOPPINA AL GORGONZOLA • 17,50 €

Escalope de veau, gorgonzola.

BISTECCA AI FERRI • 18,00 €

Entrecôte de bœuf grillée.

SCALOPPINA MILANESE • 19,50 €

Escalope de veau panée.

LES FROMAGES

SELEZIONE DI FROMAGGI • 12,00 €

LES DESSERTS

TIRAMISÙ MAISON • 7,00 €

PANNA COTTA • 6,00 €

Crème cuite à la vanille et coulis de fruits rouges.

Au pied du Sacré Cœur

Restaurant français

AU PIED DU SACRÉ CŒUR

85, rue Lamarck - 75018 PARIS

du lundi au vendredi de 12h à 14h15
tous les jours de 19h à 22h15

Notre extrait de carte

Une cuisine bien française menée par le chef propriétaire Mr Hiran, passé par les grandes maisons, qui met tout son talent et réalise des recettes traditionnelles qui vous séduiront par la qualité des mets servis et la diversité, et réjouira les petits et grands appétits. Une belle carte à partager chez vous ou au bureau pour les épicuriens.



LES ENTRÉES FROIDES

TERRINE DE FOIE GRAS DU CHEF • 14,50 €

EVENTAIL DE SAUMON ET SON ŒUF POCHÉ • 9,00 €

TARTARE DE HARENGS FUMÉS • 9,00 €

LES ENTRÉES CHAUDES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉ • 7,00 €

CROTTIN CHAUD DE LA MAISON • 8,00 €

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS • 8,50 €

CUISSES DE GRENOUILLES POÊLÉES • 9,00 €
Lard fumé et coutons aillés sur lit de salade.

CŒUR D'ARTICHAUT • 7,50 €
Farci aux tomates provençales.

LES POISSONS ET FRUITS DE MER

DAURADE À LA CRÈME DE FINES HERBES • 15,00 €

TAJINE DE TRIO DE POISSONS DU MARCHÉ • 15,00 €

BOUILLABaisse DE CRUSTACÉS • 17,50 €
Langoustines, gambas et crevettes, croûtons aillés et rouille.

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ • 14,00 €

LES VIANDES

ENTRECÔTE GRILLÉE • 14,50 €
Et sa tranche de Roquefort ou sa sauce au beurre d'échalotte.

MAGRET DE CANARD • 14,50 €
Au miel et à la fleur d'oranger.

FILET MIGNON DE PORC CARAMÉLISÉ • 14,50 €
Au sésame.

PAPILLOTE DE SOURIS D'AGNEAU • 17,00 €
Aux saveurs exotiques.

CUISSE DE LAPIN • 15,00 €
Farci aux pruneaux et petits légumes.

SUPRÊME DE VOLAILLE • 16,50 €
Farci au foie gras et figues confites.

TRIO DE TARTARES DE BŒUF AU COUTEAU • 18,00 €
Et ses trois saveurs.

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE • 13,50 €

LES FROMAGES

BRIE DE MEAUX • 6,00 €

BLEU D'Auvergne • 5,50 €

MAROIILLES MARINÉ À LA BIÈRE • 6,50 €

EPOISSES • 7,00 €

CROTTIN AUX CINQ BAIES • 6,00 €

ASSORTIMENT DE FROMAGES • 10,00 €

LES DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT • 6,50 €

DÉLICE AU CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE • 6,50 €

CRÈME BRÛLÉE À LA CASSONADE • 6,00 €

TARTE TATIN DE POIRES • 8,00 €

TIRAMISU • 8,00 €

VINS BLANCS

SAINT-VÉRAN ROGER LASSARAT CUVÉE PRESTIGE • 15,00 €
37,5 cl

MÂCON VILLAGES PRISSE • SOLIGNY - VERZÉ • 12,00 €
37,5 cl

JURANÇON PRESTIGE D'AUTOMNE • 16,00 €
37,5 cl

VINS ROUGES

HAUT-MÉDOC CHÂTEAU D'ARCINS • 30,00 €
75 cl

MONTAGNE SAINT-EMILION CHÂTEAU DE MALENGIN
• 17,00 €
37,5 cl

CÔTES DE BOURG LA RIVOIRDE • 14,00 €
37,5 cl

1ERES CÔTES DE BLAYE CHÂTEAU HAUT LA POINTE • 13,00 €
37,5 cl

CHÂTEAUNEUF-PAPE CLOS DE L'ORATOIRE • 24,00 €
37,5 cl

CHINON DOMAINE DE LA PERRIÈRE • 13,00 €
37,5 cl

BROUILLY CHÂTEAU DE LA CHAIZE • 15,00 €
37,5 cl

BOURGOGNE LOUIS JADOT COUVANT DES JACOBINS
• 16,00 €
37,5 cl



Restaurant corse

L'EMPIRE DU 8^{ÈME}

11, rue Jean Mermoz - 75008 PARIS

du lundi au vendredi de 12h à 14h15

du lundi au samedi de 19h à 22h15

Notre extrait de carte

Une table reconnue qui fait honneur à la Corse, les produits sont de grande qualité on aime faire plaisir et vous régaler. Vous pouvez débiter à la carte avec un délicieux croustillant au Brocciu (fromage de brebis frais), suivre avec Le désormais incontournable Corsica Burger pour terminer avec la Panna cotta parfumée au romarin frais. Prolongez vos vacances ou tout simplement goûtez les saveurs de la Corse selon votre humeur du moment à partager sans modération.

LES ENTRÉES

DÉGUSTATION DE CHARCUTERIE SÉLECTIONNÉE ET AFFINÉE DANS NOS MONTAGNES • 17,00 €

TRIO DE TOMATES, MOZZARELLA DI BUFALA, FRAÎCHEUR DE GASPACIO • 16,00 €

SALADE DE L'EMPEUREUR • 17,00 €

Émincé de poulet, salade, tomates, parmesan, croûtons et sauce César.

PRESSÉ D'ÉCREVISSES ET D'AVOCAT AUX AGRUMES DU SOLEIL, HUILE DE NOISETTE • 17,00 €

CARPACCIO DE BŒUF • 17,00 €

POIVRONS GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE SELON « A PINETA À MARE E SOLE » • 16,00 €

INSALATA DI POLPU DI BABBU • 16,00 €

LES PLATS

GNOCCHETTI SANGUINAIRES ET BOULETTES AU BŒUF DE MINNANNA • 21,50 €

RISOTTO SAFRANE AUX GAMBAS ET ASPERGES VERTES • 27,00 €

LE DÉSORMAIS INCONTOURNABLE CORSICA BURGER • 22,00 €

Bœuf haché (250g), carpaccio de coppa et tome corse, le tout entre deux blinis à la châtaigne.

ENTRECÔTE DE RACE AUBRIAC (350G) GRILLÉE TOUT SIMPLEMENT • 38,00 €

CUISSE DE POULET FERMIER « LABEL ROUGE » AU CURRY ET LÉGUMES CROQUANTS DU MARCHÉ • 27,00 €

CARRÉ D'AGNEAU DE BELLAC RÔTI AU ROMARIN ET NOTRE GRATIN DE POMMES DE TERRE • 38,00 €

MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET PURÉE FILANTE À LA TOME CORSE • 31,50 €

LES POISSONS ET FRUITS DE MER

POÊLÉE DE SUPIONS À L'AJACCIEUNE • 25,00 €
Et riz sauté aux légumes.

FILET DE DAURADE ROYALE ROTIE AU VIN BLANC DE PATRIMONIO ET PATATE DOUCE • 31,50 €

BELLE SOLE MEUNIÈRE (500G) • 50,00 €
Et sa falaise d'aubergines à la bonifacienne.

NOIX DE SAINT-JACQUES PLANCHA ET PURÉE DE CAROTTES AU MIEL DE CHATAIGNER • 36,00 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE SAUTÉES EN PERSILLADE • 8,50 €

VERDURE MÉLANGÉE • 8,50 €

GRATIN DE POMMES DE TERRE • 8,50 €

POÊLÉE DE LÉGUMES DU MARCHÉ À L'HUILE D'OLIVE • 8,50 €

RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES • 8,50 €

PURÉE DE CAROTTES AU MIEL DE CHATAIGNER • 8,50 €

PURÉE FILANTE À LA TOME CORSE • 8,50 €

FALAISE D'AUBERGINES À LA BONIFACIENNE • 8,50 €

LES FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES DE CHEZ FRANÇOIS SISTI À GHISONI • 17,00 €
Confiture de figues et noix.

LES DESSERTS

NOTRE FAMEUX TIRAMISU À LA CHATAIGNE • 9,00 €

CAPRICE DE JOSEPHINE AU CHOCOLAT • 8,00 €

ENVIE DE FRUITS DE SAISON • 8,00 €

VINS BLANCS

CLOS CASABIANCA • 30,00 €
Coteaux de Santamaria.

VINS ROSÉS

TENDANCE CASANOVA • 38,00 €
Coteaux de Santamaria.

VINS ROUGES

DOMAINE FIUMICCOLI • 35,00 €
Coteaux de Sartène.

CLOS CASABIANCA • 30,00 €
Coteaux de Santamaria.

GRAND VIN DE BORDEAUX • 44,00 €
Château de Virou 2008.

DOMAINE DE CROCE • 48,00 €
Coteaux de Patrimonio.

DOMAINE CLOS SANTINI • 55,00 €
Coteaux de Patrimonio.



Restaurant français

TERRES DE TRUFFES

21 rue Vignon - 75009 PARIS

du mardi au vendredi de 12h à 14h30

du mardi au samedi 19h à 22h15

Notre extrait de carte

La truffe dans tous ses états, c'est ici que vous trouverez votre bonheur épicurien sans bouger de chez vous, du bureau, où que vous soyez. Vous découvrirez ce tubercule au travers des plats qui vous raviront et des recettes étonnantes. Faites vous plaisir avec cette cuisine haute en couleur et en saveur le temps d'un déjeuner ou dîner.

LES ENTRÉES

MI CUIT DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON À LA TRUFFE AESTIVUM, PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ, MESCLUN DE SALADE • 31,00 €

TARTARE DE SAUMON À LA TRUFFE AESTIVUM • 22,00 €

LES PLATS

POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS, CRÈME À LA TRUFFE AESTIVUM • 25,50 €

LA BROUILLADE D'ŒUFS AUX TRUFFES FAÇON CAVIAR ET LAMELLES DE TRUFFE TUBER AESTIVUM • 24,50 €

LES TORTELLINI À LA TRUFFE BLANCHE TUBER AESTIVUM, CRÈME À LA TRUFFE AESTIVUM • 30,50 €

RISOTTO CREMEUX À LA TRUFFE TUBER AESTIVUM • 30,50 €

LES FRUITS DE MER

GRANDES GAMBAS RÔTIES, RISOTTO DU JOUR ET TRUFFES AESTIVUM • 42,00 €

LES VIANDES

LE FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI, LÉGUMES DU JOUR, ET LAMELLES DE TRUFFES TUBER AESTIVUM, SAUCE BORDELAISE • 47,50 €

LES FROMAGES

LE BRIE DE MEAUX À LA TRUFFE AESTIVUM ET SALADE ROQUETTE • 16,50 €

LES DESSERTS

CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL À LA TRUFFE TUBER AESTIVUM • 13,90 €

BABA AU RHUM AVEC SA CRÈME FOUETTÉE ET CARAMEL À LA TRUFFE AESTIVUM • 17,40 €



SOLYLES

74, rue Damrémont - 75018 PARIS

du mardi au vendredi de 12h à 14h

du mardi au samedi 19h à 20h15

Notre extrait de carte

FORMULES MIDI SEMAINE

1/4 DE POULET • 11,50€

1/4 de poulet rôti fermier, pommes de terre rôties 350g (variété graines de chérie) ou légumes cuisinés (selon humeur du chef), jus de rôti maison, boisson.

1/4 DE POULET + BOISSON • 12,90€

1/4 DE POULET + BOISSON + DESSERT • 15,80€

CLUB SANDWICH • 8,50€

Accompagné de chips Tyrrells 40g (Vinaigre ou légèrement salées).

CLUB SANDWICH + BOISSON • 9,50€

CLUB SANDWICH + BOISSON + DESSERT • 12,80€

SALADE CÉSAR • 9,50€

Sauce César.

SALADE CÉSAR + BOISSON • 10,90€

SALADE CÉSAR + BOISSON + DESSERT • 13,80€

FORMULES APÉRO DE HAUT VOL (UNIQUEMENT LE SOIR)

APÉRO DUO • 21,00€

10 manchons de poulet, sauce au choix, pop corn artisanal 80g, assaisonnement au choix, rillettes de poulet artisanales 100g, 1/2 baguette de pain.

APÉRO DUO + BIÈRE • 29,00€

APÉRO TRIBU • 43,00€

20 manchons de poulet, sauce au choix, 2 cornets de pop corn artisanal 80g, assaisonnement au choix ou 8 anneaux de maïs, rillettes de poulet artisanales 200g, 1 baguette de pain.

APÉRO TRIBU + VIN • 59,00€

FORMULES DÎNER SOLO

SOLO • 11,50€

1/4 de rôti fermier, pommes de terre rôties 350g (variété graines de

Sous l'aspiration de Christophe Haton, Meilleur Ouvrier de France 2011 & Toque d'Or 2012, et du designer Germain Bourré, SOLYLES dépoussière les codes de la rôtisserie en créant un laboratoire dédié à cet art. Contisé, poché ou sous formes de manchons, le poulet est décliné sous toutes ses coutures au travers d'offres gourmandes et authentiques. Une cuisine audacieuse, des fruits rôtis : Solyles innove et revisite la rôtisserie !

chérie) ou légumes cuisinés (selon humeur du chef), jus de rôti maison.

SOLO + BOISSON • 12,90€

SOLO + BOISSON + DESSERT • 15,80€

FORMULES DÎNER À DEUX

DUO • 22,00€

1/2 poulet rôti fermier, pommes de terre rôties 500g (variété graines de chérie), jus de rôti maison.

DUO + 2 BOISSONS • 25,00€

DUO + 2 BOISSONS + 2 DESSERTS • 31,00€

POULETS RÔTIS

POULET FERMIER RÔTI TRADITION ENTIER • 19,00€

POULET FERMIER RÔTI SAVEUR ENTIER • 23,00€

ACCOMPAGNEMENTS

POMMES DE TERRE RÔTIES 350G • 3,90€

Variété graines de chérie.

POMMES DE TERRE RÔTIES 500G • 6,00€

Variété graines de chérie.

POMMES DE TERRE RÔTIES 1KG • 10€

Variété graines de chérie.

APÉRO À LA CARTE

8 MANCHONS DE POULET • 7,50€

(Nature, pistou, yakitori/sésame, moutarde/poivre vert).

12 MANCHONS DE POULET • 9,00€

(Nature, pistou, yakitori/sésame, moutarde/poivre vert).

UNIQUEMENT LE SOIR.

CORNET DE SOT L'Y LAISSE • 10,00€

16 pièces.

RILLETES DE POULET ARTISANALES 100G • 6,00€

5 ANNEAUX DE MAÏS • 6,00€

POP CORN ARTISANAL 150G • 6,00€

(Pesto, épices fumées, pralines roses).

CHIPS TYRRELLS 40G • 2,50€

(Vinaigre ou légèrement salées).

LES DESSERTS

POMMES RÔTIES ET SON CŒUR DE FRUITS SECS • 3,90€

(Noisettes, abricots, noisettes concassées)

FONDANT AU CHOCOLAT • 3,90€

Mini cacao 63%

ANANAS POCHÉ À LA VANILLE DE MADAGASCAR • 3,90€

Sur éclats de noisettes torréfiées

LES BOISSONS

COCA COLA 33CL • 2,90€

ICE TEA 33CL • 2,90€

MINUTE MAID POMME 33CL • 2,90€

OASIS TROPICAL 33CL • 2,90€

EAU MINÉRALE EVIAN 50CL • 2,90€

EAU GAZEUSE BADOIT 50CL 2,90€

LES BIÈRES

LA BELLEROSSE BONDE 33CL (6,5%) • 5,50€

DEMORY, BIÈRE DE PARIS (BLONDE, 33CL, 4,8%) • 4,50€

BIÈRE DE LA GUOUTTE D'OR (BLONDE, 50CL, 5%) • 8,50€

BIÈRE DE LA GUOUTTE D'OR (ROUSSE, 50CL, 6,5%) • 4850€

Atao

La Dame des Huîtres



Restaurant français

ATAO

86, rue Lemer cier - 75017 PARIS
du mardi au vendredi de 12h à 14h
du mardi au jeudi de 19h à 22h
vendredi & samedi de 19h à 20h

Notre extrait de carte

LES HUÎTRES

BELLES CREUSES N°1 LES 6 • 15,00 €

«La Gavrinis», morbihan, classée ostréiculture traditionnelle et culture éco-résponsible.

BELLES CREUSES N°1 LES 9 • 20,00 €

«La Gavrinis», morbihan, classée ostréiculture traditionnelle et culture éco-résponsible.

BELLES CREUSES N°2 LES 9 • 18,00 €

«La Gavrinis», morbihan, classée ostréiculture traditionnelle et culture éco-résponsible.

BELLES CREUSES N°2 LES 12 • 22,00 €

«La Gavrinis», morbihan, classée ostréiculture traditionnelle et culture éco-résponsible.

BELLES CREUSES N°3 LES 9 • 15,00 €

«La Gavrinis», morbihan, classée ostréiculture traditionnelle et culture éco-résponsible.

BELLES CREUSES N°3 LES 12 • 20,00 €

«La Gavrinis», morbihan, classée ostréiculture traditionnelle et culture éco-résponsible.

LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

PALOURDES À CRU LES SIX • 10,00 €

Accompagnées de mayonnaise et aioli maison.

PALOURDES À CRU LES DOUZE • 19,00 €

Accompagnées de mayonnaise et d'aioli maison.

LANGOUSTINE VAPEUR • 28,00 €

Accompagnée de mayonnaise maison.

CREVETTES BIO • 18,00 €

Accompagnées de mayonnaise maison.

BULOTS AÏOLI • 7,00 €

Accompagnés d'aioli maison.

TOURTEAU MAYONNAISE • 21,00 €

Accompagné de mayonnaise maison.

Une carte fraîche, crevettes bio, carpaccio de St-jacques, de bar, huîtres plates La Gavrinis de 3 ans... Tout est simple et de bon goût, y compris la crêpe beurre sucre. Laurence Maheo, épouse du propriétaire est ostréicultrice à Gavrinis, dans le golf du Morbihan et propose sa production au menu.

LES ENTRÉES

PETITE SALADE DE CREVETTES BIO ET CITRONELLE • 12,00 €

Un mariage idéal de la crevette bio et de la citronnelle dans une petite salade.

CARPACCIO DE DAURADE ROYALE (PETITE PORTION) • 20,00 €

Frais et original, à la mode des poissons crus.

CARPACCIO DE DAURADE ROYALE (GRANDE PORTION) • 34,00 €

Frais et original, à la mode des poissons crus.

CÉVICHE DE BAR • 12,00 €

Le céviche de bar est la grande spécialité du Chili mais aussi du Pérou.

LES PLATS

GRANDE SALADE DE CREVETTES BIO ET CITRONELLE • 22,00 €

Un mariage idéal de la crevette bio et de la citronnelle dans une grande salade.

LIEU JAUNE, EMULSION D'AGRUMES ET ALGUES • 26,00 €

Lieu jaune fraîchement pêché de la veille accompagné d'une émulsion d'agrumes et d'algues.

FILET DE DAURADE ROYALE BASILIC • 26,00 €

Plat très fin, la chair fondante de la daurade est très appréciée avec la sauce qui relève la chair blanche sans la masquer.

PALOURDES AU SAKÉ • 20,00 €

Délicieuses palourdes cuisinées au saké.

DEMI HOMARD GRILLÉ POMMES SAUTÉES • 48,00 €

L'alliance du homard grillé et des pommes sautées fait de ce plat l'un des meilleurs.

SALADE DE HOMARD • 48,00 €

Succulente salade principalement composée de homard sélectionné parmi les meilleurs.

MILLE FEUILLES DE SARDINES • 26,00 €

Ce plat original est un vrai délice !

LES GARNITURES

LÉGUMES DE SAISON • 11,00 €

Légumes frais de saison sélectionnés avec soin pour votre plus grand bonheur.

RATTES VAPEUR, PERSIL, PEAU ET BEURRE • 8,00 €

Ces pommes de terres parfaitement assaisonnées vont ravir vos papilles.

SALADE MESCLUN ET HERBES FRAÎCHES • 7,00 €

La salade mesclun est un mélange de plusieurs jeunes pousses et de petites feuilles.

LES FROMAGES

COMTÉ • 8,00 €

Le comté est le 1er fromage AOP de France.

CAMEMBERT FERMIER AU LAIT CRU AOP • 8,00 €

Produit avec passion par des producteurs et fermiers.

CROTTIN DE CHAVIGNOL MI-SEC • 8,00 €

Fromage de chèvre.

LES DESSERTS

CRÊPES BEURRE SUCRE • 6,00 €

Délicieuses crêpes maison.

CRÊPES BEURRE SUCRE ET CITRON • 6,00 €

Délicieuses crêpes au beurre et au sucre agrémentées de jus de citron pressé.



Restaurant français

LE 37M²

68, rue Rodier - 75009 PARIS

du mercredi au samedi de 19h à 20h30

Notre extrait de carte

Une fine équipe professionnelle et talentueuse aux fourneaux : Aurélien et Costya qui proposent une cuisine issue de recettes traditionnelles taiwanaises et françaises. Partagez les perles de riz pour commencer, suivre avec le poulet frit à la prune et terminer avec le Chocolat-Carambar. L'originalité est de mise pour une dégustation qui vous réglera. Vous aurez du mal à vous en passer !

LES ENTRÉES

MAGRET DE CANARD • 9,00 €

Magret de canard fumé au thé noir et parfumé à la prune.

PERLE DE RIZ • 9,00 €

Boulettes de porc enrobées de riz gluant, cuites à la vapeur. Une entrée généreuse et pleine de saveurs.

LES PLATS

POULET FRIT POIVRE SEL • 18,00 €

Bento box composé de salade, riz et de poulet frits, le tout assaisonné à la perfection de poivre et sel.

POULET FRIT À LA PRUNE • 18,00 €

Bento Box composé de salade, riz et de généreuses lamelles de poulet frits aromatisées à la prune.

POULET AIGRE DOUCE • 18,00 €

Bento box composé de salade riz et de poulet aigre douce.

GAMBAS CHEVEUX D'ANGE • 21,50 €

Bento box composé de salade, riz et de succulentes gambas enrobées de cheveux d'ange (Kadaïf).

LES DESSERTS

CHOCOLAT CARAMBAR • 9,00 €

Praliné croustillant, ganache chocolat noir parfumée au carambar.

TARTE CITRON MANGUE • 9,00 €

Pâte sucrée au thé vert.

CRUMBLE À LA SALADE DE FRUITS • 9,00 €

Un crumble ultra vitaminé !

LE BUBBLE TEA

THÉ NOIR • 6,00 €

500ml

THÉ NOIR AU LAIT • 6,00 €

500ml

THÉ NOIR SÉSAME AU LAIT • 6,00 €

500ml

THÉ NOIR AMANDE AU LAIT • 6,00 €

500ml

THÉ NOIR CAFÉ AU LAIT • 6,00 €

500ml

THÉ NOIR COCO AU LAIT • 6,00 €

500ml

THÉ VERT • 6,00 €

500ml

THÉ VERT AU LAIT • 6,00 €

500ml

THÉ VERT MANGUE • 6,00 €

500ml

THÉ VERT MANGUE AU LAIT • 6,00 €

500ml

THÉ VERT TARO AU LAIT • 6,00 €

500ml

THÉ VERT PRUNE BISCUIT • 6,00 €

500ml

THÉ VERT ATCHA AU LAIT • 6,00 €

500ml





Restaurant chinois

NOODLE PANDA

19, avenue Mac Mahon - 75017 PARIS

du lundi au vendredi de 12h15 à 14h30

du lundi au samedi de 19h à 22h15

Notre extrait de carte

Les nouilles constituent l'un des principaux aliments de base en Asie. Ces dernières sont souvent aromatisées, et assaisonnées dans un bouillon. Elles se prénomment alors «Tangmian». Noodle Panda vous propose toutes les variétés de nouilles asiatiques.

LES ENTRÉES

NEMS AU POULET • 5,20 €

Ces délicieux nems au poulet vont vous faire craquer !

GYOZA «RAVIOLIS JAPONAIS AU POULET» • 5,90 €

Les gyozas sont la version japonaise des raviolis chinois (5 pièces).

TEMPURA DE CREVETTES • 7,80 €

Les tempuras sont des beignets de crevettes très populaires au Japon (4 pièces).

SALADE DE SOJA AUX CREVETTES • 6,00 €

Une salade croquante et fraîche.

SALADE DE BŒUF À LA FAÇON THAÏ • 7,50 €

Des parfums asiatiques qui se marient à merveille avec le bœuf.

SALADE DE PAPAYE AUX CREVETTES • 8,00 €

SALADE D'ALGUES JAPONAISE WAKAMÉ • 4,50 €

Algue très populaire au Japon et en Corée.

LES SOUPES DE NOUILLES

SOUPE HONG KONGUAISE AUX RAVIOLIS ET AUX CREVETTES • 8,80 €

Soupe aux raviolis et crevettes et ses nouilles «lamian».

SOUPE PÉKINOISE AU CANARD LAQUÉ • 8,80 €

Soupe au canard laqué et ses nouilles «lamian».

SOUPE VIETNAMIENNE TONKINOISE «PHÔ» AU BŒUF • 8,80 €

Soupe de nouilles blanche au bœuf.

SOUPE HONG KONGUAISE AUX TRAVERS DE PORC • 8,80 €

Soupe de travers de porc et ses nouilles «lamian».

SOUPE JAPONAISE «RAMEN» AU POULET • 8,90 €

Ramen au poulet et ses nouilles aux bouts carrés.

SOUPE JAPONAISE «RAMEN» AU BŒUF • 8,90 €

Ramen au bœuf et ses nouilles aux bouts carrés.

SOUPE ZHA JIANG AU POULET AU SÉSAME • 8,80 €

Soupe de nouilles «lamian» au poulet au sésame.

SOUPE TIN TIN MIAN (ÉPICÉ) AU POULET • 8,80 €

Soupe chinoise au poulet, accompagnée de champignons parfumés.

SOUPE OCÉANE AUX FRUITS DE MER • 11,00 €

LES PLATS

POULET À LA CITRONELLE • 8,20 €

POULET AU BASILIC • 8,20 €

TRAVERS DE PORC À LA SAUCE CARAMELISÉE • 8,20 €

TRAVERS DE PORC À LA CITRONELLE • 8,20 €

CREVETTES AU BASILIC • 10,80 €

CREVETTES AU SEL ET POIVRE • 10,80 €

POULET CARAMELISÉ • 8,20 €

POULET AU LAIT DE COCO • 8,80 €

Un plat pour partir à la découverte de la Thaïlande et de ses cocotiers.

CANARD LAQUÉ • 9,80 €

BŒUF AUX OIGNONS • 8,20 €

BŒUF SAUTÉ À LA FAÇON THAÏ • 8,20 €

Un plat de bœuf très parfumé et imprégné des saveurs thaï.

BŒUF SAUTÉ AU BASILIC • 8,20 €

NOUILLES «CHAO MIAN» SAUTÉES AUX LÉGUMES • 7,50 €

Nouilles sautées aux légumes croquants.

NOUILLES «CHAO MIAN» SAUTÉES AU PORC • 7,50 €

Délicieuse recette de nouilles sautées au porc.

NOUILLES «CHAO MIAN» SAUTÉES AU BŒUF • 7,50 €

NOUILLES DE SINGAPOUR SAUTÉES AU CURRY • 8,50 €

Ces nouilles légères et délicates sont idéalement mises en valeur une fois sautées au curry.

NOUILLES THAÏLANDAISES «PAD THAÏ» • 8,50 €

Associées à des crevettes aux saveurs asiatiques.

LÉGUMES CHOP SUEY • 6,80 €

Une association parfaite de légumes en morceaux et d'une sauce savoureuse.

NOUILLES «CHAO MIAN» SAUTÉES AUX CREVETTES • 8,20 €

Nouilles sautées aux crevettes.

LES ACCOMPAGNEMENTS

RIZ PARFUMÉ NATURE • 2,00 €

RIZ CANTONNAIS AU POULET • 6,50 €

RIZ CANTONNAIS AU PORC • 6,50 €

RIZ CANTONNAIS AUX CREVETTES • 7,20 €

RIZ SAUTÉ À L'ANANAS ET AUX CREVETTES FAÇON THAÏ • 7,90 €

LES DESSERTS

NOUGATS VIETNAMIENS • 3,20 €

LITCHIS AU SIROP • 4,00 €

PERLES DE COCO • 3,80 €

ANANAS FRAIS • 5,00 €

COCO GIVRÉE • 5,00 €

MANGUE FRAÎCHE • 7,00 €



Restaurant thaïlandais

À L'UP THAÏ

17, rue de Constantinople - 75008 PARIS

du lundi au vendredi de 12h à 14h30

tous les jours de 19h à 22h15

Notre extrait de carte

Plébiscitée par les clients du quartier et bien au-delà, cette cuisine thaï vous ravira par la qualité des mets et de ses saveurs. Découvrez la fameuse soupe de crevettes et citronnelle, les non moins fameuses pad pak, assortiments de légumes sautés, le bœuf sauté à la citronnelle, et pour finir le riz au lait de coco et mangue. Une cuisine saine et réputée pour sa diversité et sa richesse gastronomique.



LES ENTRÉES

NEMS THAÏ • 7,50 €

Portion de 3.

NEMS VÉGÉTARIENS • 7,50 €

Portion de 3.

BEIGNETS DE CREVETTES • 8,00 €

Portion de 3.

BROCHETTES DE POULET • 8,00 €

Portion de 3.

SOUPE DE CREVETTES ET CITRONNELLE «TOM YAM KOUNG» • 7,50 €

SOUPE DE POULET AU LAIT DE COCO • 7,50 €

LES SALADES

SALADE DE PAPAYE VERTE • 9,20 €

SALADE DE BŒUF • 9,50 €

SALADE DE POULET • 9,00 €

SALADE DE GALETTE DE RIZ CROUSTILLANT AU PORC • 8,00 €

LES PLATS

CANARD AU CURRY ROUGE • 17,50 €

CANARD SAUTÉ AU BASILIC • 17,50 €

PÂTE DE RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES «PAD THAÏ PAK» • 11,50 €

CANARD SAUTÉ AUX FEUILLES DE CITRONNELLE • 17,50 €

PÂTE DE RIZ SAUTÉ AUX CREVETTES «PAD THAÏ KOUNG» • 13,00 €

PÂTE DE RIZ SAUTÉ AU POULET «PAD THAÏ KAI» • 12,60 €

RIZ SAUTÉ AUX CREVETTES «KHAO PAD KOUNG» • 12,60 €

RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES «KHAO PAD PAK» • 9,20 €

RIZ SAUTÉ AU POULET «KHAO PAD KAI» • 12,00 €

LÉGUMES AU CURRY VERT «KIENG PAK»

• 10,00 €

ASSORTIMENT DE LÉGUMES SAUTÉS «PAD PAK RUAM MITRE»

• 8,00 €

GERME DE SOJA SAUTÉ À LA TOMATE ET CIBOULETTE

• 7,00 €

LÉGUMES AU CURRY ROUGE «KIENG PAK» • 10,00 €

LE POULET

POULET À L'AIL • 15,00 €

POULET AU CURRY VERT • 15,00 €

POULET AU CURRY ROUGE • 15,00 €

POULET AUX NOIX DE CAJOU • 15,00 €

POULET SAUTÉ AU GINGEMBRE • 15,00 €

POULET SAUTÉ AU BASILIC • 15,00 €

LES POISSONS ET FRUITS DE MER

CALAMARS SAUTÉS AU CURRY JAUNE • 16,00 €

COQUILLES SAINT-JACQUES SAUTÉES & PÂTE DE PIMENT
DOUX • 19,00 €

CREVETTES AU CURRY VERT • 18,00 €

FRUITS DE MER SAUTÉS AU BASILIC • 18,00 €

CREVETTES AU CURRY ROUGE • 18,00 €

LES VIANDES

LE TIGRE QUI PLEURE (BŒUF) • 19,00 €

BŒUF SAUTÉ À LA FEUILLE DE CITRONNELLE • 14,50 €

BŒUF MASSAMAN • 14,50 €

PORC SAUTÉ GINGEMBRE • 14,00 €

PORC SAUTÉ AU CURRY ROUGE • 14,00 €

PORC CARAMÉLISÉ • 14,00 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

RIZ PARFUMÉ • 2,90 €

RIZ GLUANT • 2,90 €

LES DESSERTS

CRÈME CARAMEL THAÏ • 6,00 €

RIZ AU LAIT DE COCO À LA MANGUE • 9,50 €

TAPIOCA AU LAIT DE COCO • 6,90 €

SOD SAI • 9,00 €

ANANAS FRAIS • 6,50 €

MANGUE FRAÎCHE • 7,00 €

SALADE DE FRUITS (FRUITS DE SAISON) • 6,00 €

FLAN THAÏ À LA NOIX DE COCO • 6,90 €

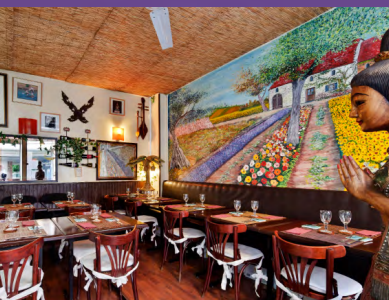
PLANET THAI

28, rue Truffaut - 75017 PARIS

du lundi au vendredi de 12h à 14h30

du lundi au dimanche de 19h à 22h30

Notre extrait de carte



LES SPÉCIALITÉ THAÏLANDAISES

POÊLÉE DE HARICOTS VERTS À LA THAÏLANDAISE «TOI PHAD PRIK KHING» • 13,00 €
Avec gingembre et piment.

BOULETTES DE TAPIOCA (PORC) • 7,00 €
4 pièces.

BOULETTES DE TAPIOCA (CHAMPIGNONS) • 7,00 €
4 pièces.

«KOA SOI» POULET AU CURRY JAUNE ET NOUILLES CROUSTILLANTES • 14,00 €

«KA NOM JIN» POULET AUX NOUILLES DE RIZ NAPPÉ AU CURRY VERT • 14,00 €

POÊLÉE DE RIZ AUX CREVETTES «KAO PAT KHONG» • 14,00 €

POÊLÉE DE NOUILLES AU PORC LAQUÉ • 14,00 €

POÊLÉE DE RIZ AU POULET «KAO PAT KAI» • 14,00 €

LES ENTRÉES

NEMS AU POULET • 7,00 €
3 pièces.

TRIANGLE D'OR AU POULET • 7,00 €
3 pièces.

CROQUETTES DE CREVETTES PANÉES • 7,00 €
3 pièces.

BOUCHÉES DE CREVETTES À LA VAPEUR • 7,00 €
3 pièces.

ŒUF GRILLÉ À LA THAÏ • 7,00 €
2 pièces.

MINI-BROCHETTES DE POULET «SATÉ KAI» • 7,00 €
3 pièces.

ROULEAU DE PRINTEMPS • 7,00 €

NEMS AU PORC • 7,00 €
3 pièces.

NEMS AUX CREVETTES • 7,00 €
3 pièces.

Découvrez toutes les spécialités de la gastronomie thaïlandaise, élaborées avec le plus grand savoir-faire. La carte offre un joli choix de suggestions aux saveurs exotiques, tel que le pad thaï aux crevettes ou encore le fameux poulet au curry...

LES SALADES

SALADE D'AUBERGINES AUX CREVETTES ET ŒUF DUR. «YAM MA KUA» • 15,00 €

SALADE DE BŒUF «YAM NUA» • 15,00 €

SALADE DE CALAMARS «YAM PLA MEUK» • 15,00 €

SALADE DE POULET «LAP KHAÏ» • 15,00 €

SALADE DE FRUITS DE MER «YAM TA LAÏ», CALAMARS, MENTHE, ET NOIX DE SAINT JACQUES • 16,00 €

LES POISSONS ET FRUITS DE MER

FILET DE POISSON PANGAS FRIT NAPPÉ «CHOUCHEE», CURRY ROUGE A LA CRÈME DE COCO • 15,00 €

PAVÉ DE SAUMON À LA CRÈME DE CURRY VERT «KIO WAN SALMON» • 14,00 €

CREVETTES À LA CRÈME DE CURRY VERT «KIO WAN KHONG» • 14,00 €

FILET DE POISSON PANGAS CUIT À LA VAPEUR AU LIT DE SALADE DE TOMATES, NAPPÉ AU CITRON PIMENTÉ AU CO-RIANDRE ET À LA MENTHE «PLA NUNG MA NAO» • 15,00 €

NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉES AU BASILIC • 16,00 €

FRUITS DE MER AU BASILIC «PHAD KA PAO TALAI» • 16,00 €

LES VIANDES

TARTARE DE BŒUF À LA THAÏ «LAP NUA» • 15,00 €

CARRÉ DE PORC AUX CINQ ÉPICES «KENG HANG LAÏ» • 14,00 €

PORC MIJOTÉ AUX FEUILLES DE CITRON, CRÈME DE COCO «PRANENG» • 14,00 €

POULET AUX NOIX DE CAJOU «KAI PHAT MED MA MOING» • 14,00 €

BŒUF AU BASILIC «PHAD KA PAO NUA» • 14,00 €

POULET À LA CRÈME DE CURRY VERT «KIO WAN KAI» • 14,00 €

POULET AU CURRY JAUNE «MA SA MAN KAI» • 14,00 €

BŒUF «PRANENG» À LA CRÈME DE COCO • 14,00 €

LES PLATS VÉGÉTARIENS

NEMS AUX 7 LÉGUMES • 7,00 €
3 pièces.

SALADE DE PAPAYE ET CAROTTES «SOM TAM» • 8,00 €

POÊLÉE DE LÉGUMES SAUCE SOJA • 13,00 €

POÊLÉE DE RIZ AUX ŒUFS • 4,00 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BLANC PARFUMÉ • 3,00 €

RIZ GLUANT CUIT À LA VAPEUR «KAO NIO» • 3,50 €

NOUILLES AUX LÉGUMES • 4,00 €

NOUILLES NATURES (NOUILLE DE RIZ) • 4,00 €

LES DESSERTS

FLAN THAÏ «KA NOM MOR KANG» • 8,00 €

RIZ GLUANT AU LAIT DE COCO ET MANGUE FRAÎCHE • 10,00 €

LYCHEE AU SIROP • 5,00 €

MANGUE FRAÎCHE • 7,00 €

ANANAS FRAIS • 5,00 €

ASSIETTE DE 5 FRUITS EXOTIQUES • 12,00 €

NOUGATS VIÊTNAMIENS • 3,50 €

LE PETIT CENTRE DU MONDE

1bis, rue Jean Mermoz - 75008 PARIS

du lundi au vendredi de 12h à 14h15

du lundi au samedi de 19h à 22h15

Notre extrait de carte

LES ENTRÉES

LES « 3 NEMS » VIETNAMIENS «PETIT CENTRE DU MONDE» • 11,00 €
Succombez à ces 3 délicieux nems cuisinés à la façon « Petit centre du monde » !

ROULEAU DE PRINTEMPS FRAIS AUX CREVETTES • 12,00 €
Un succulent rouleau de printemps aux crevettes plein de fraîcheur !

RAVIOLIS VAPEURS AUX CHAMPIGNONS ET FARCE DE VIANDE DE «TANTE MEI» • 14,00 €
De savoureux raviolis cuits à la vapeur aux champignons accompagnés d'une farce de viande.

LE «MINI BOBUN» DU «PETIT CENTRE DU MONDE» • 12,00 €
Un mini Bobun issu d'une recette familiale secrète du chef cuisinier du petit centre du monde.

LA SALADE PAPAYA / MANGUE AUX CREVETTES • 12,00 €
Une salade surprenante, fraîche et délicate !

LES SOUPES

SOUPE CITRONNELLE AUX CREVETTES «TOM YUM» • 18,00 €
Une soupe épicée typique du Laos et de la Thaïlande ici revisitée en version vietnamienne.

LE «PHO», SOUPE TRADITIONNELLE VIETNAMIENNE (GRANDE PORTION) • 21,00 €
Émincé de bœuf juste saisi dans un bouillon parfumé aux herbes.

SOUPE MAISON ÉDITION «HIVER» CREVETTES • 23,00 €

LES PLATS

LE FAMEUX BOBUN DU «PETIT CENTRE DU MONDE» • 21,00 €
Vermicelles de riz, crudités émincées, cacahuètes grillées, menthe & coriandre fraîche.

BOBUN VÉGÉTARIEN (AUX CREVETTES) • 23,00 €
Le fameux Bobun du petit centre du monde agrémenté de crevettes, un vrai régal !

La réputation de la cuisine vietnamienne est sa diversité, sa fabrication légère à base d'herbes parfumées, des épices telles que le gingembre, la citronnelle, la coriandre, les viandes en lamelles, et le fameux Bobun. La cuisine du restaurant vous servira des mets raffinés qui aiguïseront vos papilles pour votre plus grand bonheur.

PORC CARAMÉLISÉ • 22,00 €
Porc caramélisé au sucre de palme, rehaussé de gousses d'ail et d'échalotes.

CURRY D'ÉMINCÉ DE POULET ET SES PETITS LÉGUMES • 21,00 €
Émincé de poulet au curry et ses petits légumes. Un plat aux arômes vietnamiens, plein de saveurs.

«CRÊPES CROUSTILLANTES» VIETNAMIENNES AUX CHAMPIGNONS ET AUX CREVETTES • 26,00 €
La texture croustillante et savoureuse de ces crêpes vous procureront un plaisir gustatif intense et original.

BŒUF «LUC LAC» CITRONNÉ SAUCE SÉSAME • 24,00 €
Bœuf sauté à la façon vietnamienne et aromatisé à la sauce sésame.

«TIGRE VIETNAMIEN» BŒUF SAISI SUR LIT DE SALADE ASSAISONNÉE • 26,00 €
Selon la légende, le bœuf est tellement bon que cela en fait pleurer le tigre. Pourquoi hésiter ?

CINQ GROSSES CREVETTES CROUSTILLANTES • 24,00 €
De généreuses crevettes croustillantes aux arômes Vietnamiens.

FILET DE DORADE AU GINGEMBRE • 25,00 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

RIZ BLANC • 3,00 €

WOK DE LÉGUMES VERTS • 7,00 €
Des légumes verts sautés au wok et assaisonnés aux épices vietnamiennes.

NOUILLES SAUTÉES • 7,00 €

LES DESSERTS

NEMS AU CHOCOLAT • 9,00 €
Des nems version sucrée au chocolat.

PERLE DE COCO «MAISON» • 9,00 €
Un succulent dessert asiatique fait maison, à base de farine de riz gluant, farine, soja, sucre et noix de coco.

CARPACCIO D'ANANAS FRAIS • 8,00 €
Parfait pour finir un succulent repas sur une touche fruitée et savoureuse.

CARPACCIO DE MANGUE FRAÎCHE • 8,00 €
Ce carpaccio de mangue saura ravir votre palais pour terminer votre repas dans la douceur et l'onctuosité.

RAVIOLIS SUCRÉS AUX CACAHUÈTES • 10,00 €
Des raviolis version sucrée et adoucis par leurs cacahuètes.

SALADE DE FRUITS FRAIS • 10,00 €
Une salade de fruits frais sélectionnés avec attention par le chef, un régal à chaque bouchée !

VINS BLANCS

MEURSAULT «LES VIREUILS DESSOUS» - DOMAINE PARIGOT - 2011 • 50,00 €
75 cl

VINS ROSÉS

GRIS DE GRIS «LES OLIVIERS» - DOMAINE DES CAPTIVES - 2011 • 25,00 €
75 cl

VINS ROUGES

AOC CHINON «LES GRAVES» - DOMAINE FABRICE GASNIER • 26,00 €
75 cl



Restaurant Royal Indien

Restaurant indien

ROYAL INDIEN

4, rue de la Félicité - 75017 PARIS
du lundi au vendredi de 12h à 14h
du lundi au dimanche de 19h à 22h15

Notre extrait de carte

LES ENTRÉES

GAMBAS TANDOORI • 14,00 €
POULET TANDOORI • 7,50 €
MALAIS CHIKEN TIKKA • 9,00 €
SEEKH KABAB • 8,50 €
AGNEAU TIKKA • 9,50 €
SAUMON TIKKA • 9,50 €
SAMOSAS LÉGUMES • 6,00 €
SAMOSAS VIANDE • 7,00 €
CHIKEN PAKORA • 5,50 €
SALADE ROYAL INDIEN'S • 8,50 €
OIGNONS BAJHI • 5,00 €
MIX PAKORA • 7,00 €
BHARTA MASALA • 7,00 €
RAITA • 5,50 €

LES PAINS INDIENS

NAN NATURE • 3,50 €
CHEESE NAN • 4,50 €
GARLIC NAN • 4,00 €
KEEMA NAN • 5,50 €
ROTI • 3,50 €
NAN CHALLI • 4,00 €
PARATHA PUNJABI • 4,50 €
PARATHA LÉGUMES • 4,50 €
MIX NAN • 7,00 €

LE POULET

POULET CURRY • 11,00 €

Royal Indien vous propose des spécialités du Nord en plus des incontournables Tandoori, Curry d'agneau juste rosé, Naan aux légumes.... Vous ne saurez que choisir parmi la grande variété de plats au menu. La cuisine de cet établissement est savoureuse, colorée et savamment épicée. Une belle référence avec un excellent rapport qualité prix.

POULET SAHI KORMA • 13,00 €
POULET TIKKA MASALA • 13,50 €
POULET JALFRIZI • 11,50 €
BUTTER CHICKEN • 13,00 €
POULET MADRAS • 11,50 €
POULET BENGAN • 12,00 €
POULET SAAG • 11,00 €
POULET VINDALOO • 12,00 €
POULET DAAL • 12,00 €
POULET BIRYANI • 14,00 €

L'AGNEAU

AGNEAU SHAHI KORMA • 14,00 €
AGNEAU ROGANJOSH • 13,00 €
AGNEAU JHALFREZI • 13,00 €
AGNEAU TIKKA MASALA • 14,00 €
AGNEAU VINDALOO • 13,00 €
KEEMA MATAR • 12,00 €
AGNEAU MADRAS • 13,00 €
AGNEAU BENGAN • 13,00 €
AGNEAU SAAG • 13,00 €
AGNEAU BIRYANI • 16,00 €

LES POISSONS ET FRUITS DE MER

FISH MASALA • 12,00 €
FISH VINDALOO • 12,00 €
CREVETTES SAAG • 12,00 €
CREVETTE KORMA • 12,50 €

GAMBAS BENGALIES • 20,00 €
GAMBAS TANDOORI MASALA • 20,00 €
CREVETTES MADRAS • 13,00 €
CREVETTES ROYAL INDIEN • 14,50 €
CREVETTES BIRYANI • 14,50 €
KASHMIRI PULLAO • 4,50 €

LE RIZ BASMATI

RIZ NATURE • 4,50 €
MATTER PULLAO • 5,50 €

LES PLATS VÉGÉTARIENS

BARTHA • 9,00 €
PALAK PANIR • 9,00 €
VEGETABLES KOURMA • 9,00 €
ALOO GHOBHI • 9,00 €
DAL PALAK • 9,00 €
ALOO PALAK • 9,00 €
KHUMBA MASALA • 9,00 €
DAL MAKHNI • 9,00 €
BHINDI MASALA • 9,00 €

LES DESSERTS

HALWA SUJI • 5,50 €
GAJOR HALWA • 5,50 €
GULAB JAMUN • 6,00 €
COCKTAIL DE FRUITS FRAIS • 7,00 €



Restaurant indien

TANDOOR PUNJABI

40, rue de Laborde - 75008 PARIS

du lundi au samedi 19h à 22h15

Notre extrait de carte

La cuisine indienne réputée pour ses qualités gastronomiques et diététiques vous fera voyager via sa carte qui met en scène la richesse des différentes régions indiennes et pakistannaises. Vous vous régalez avec les samossas, les pakoras, le nan au fromage, le poulet curry et poulet khorma, ou encore le biryanis agneau et bien d'autres saveurs à partager.



LES ENTRÉES

FISH PAKORA • 7,20 €

Beignets de poissons.

AGNEAU TIKKA • 8,00 €

Dés de gigot d'agneau marinés aux épices et grillés.

POISSON TIKKA • 8,00 €

Dés de saumon marinés aux épices et grillés.

SHEEK KABAB • 8,00 €

Brochettes de gigot d'agneau haché et mariné aux épices et grillé.

GAMBAS TANDOORI • 19,00 €

Gambas géantes marinées aux épices et grillées.

LES PAINS INDIENS

CHEESE NAAN • 4,00 €

Galette de farine blanche fourrée au fromage doux.

NAAN NATURE • 2,00 €

Galette de farine blanche.

KEEMA NAAN • 5,00 €

Pain de farine en pâte levée, fourré à la viande.

LES PLATS

AGNEAU BIRYANI • 14,50 €

Morceaux d'agneaux mijotés avec du riz basmati et différentes épices.

CREVETTES BIRYANI • 16,50 €

Crevettes décortiquées mijotées avec du riz basmati et différentes épices.

BIRYANI TANDOOR PUNJABI • 17,50 €

Agneau, crevettes, poulet, légumes mijotés avec du riz basmati et différentes épices.

LE POULET

POULET SHAHI KORMA • 13,00 €

Dés de poulet braisés dans une sauce crémeuse épicée aux amandes et noix de cajou.

POULET BIRYANI • 13,50 €

Poulet désossé mijoté avec du riz basmati et différentes épices.

POULET MADRAS • 12,00 €

Dés de poulet mijotés dans une sauce tomate relevée, ail, oignons et gingembre frais finement haché.

L'AGNEAU

AGNEAU TIKKA MASSALA • 13,00 €

Dés de gigot d'agneau marinés, grillés au tandoor et mijotés avec des oignons et des poivrons grillés dans une sauce relevée.

AGNEAU VINDALOO • 12,50 €

Dés de gigot cuisinés avec des pommes de terre, sauce très relevée aux 22 épices.

AGNEAU SHAHI KORMA • 13,00 €

Dés de gigot d'agneau braisés dans une sauce crémeuse épicée aux amandes et noix de cajou.

LES POISSONS ET FRUITS DE MER

CREVETTES MADRAS • 13,50 €

Crevettes mijotées dans une sauce très épicée.

CREVETTES SHAHI KORMA • 14,00 €

Crevettes braisées dans une sauce crémeuse épicée aux amandes et noix de cajou.

GAMBAS MASSALA • 19,50 €

Gambas marinées et mijotées avec des légumes dans une sauce tomate au yaourt épicé.

RIZ BASMATI

RIZ SAFRAN • 4,00 €

RIZ KASHMIR • 5,00 €

LES PLATS VÉGÉTARIENS

DAHL MAKNI • 9,00 €

Lentilles noires aux tomates avec ail, oignons et du gingembre frais finement haché.

BAIGAN BHARTA • 9,00 €

Caviar d'aubergines aux tomates, noix de cajou, ail, oignons et du gingembre frais finement haché.

DAHL • 9,00 €

Subtil mélange de différentes variétés de lentilles cuisinées avec de l'ail, des oignons, du cumin et du gingembre frais finement haché.

LES DESSERTS

GULAB JAMUN • 4,50 €

Pâtisserie au lait parfumée à la cardamome et à la cannelle et nappée d'un sirop au miel.

SUJI HALWA • 4,00 €

Pâtisserie à la semoule, noix de coco, pistache, raisins secs et noix de cajou.



Restaurant marocain

LA MAISON DE CHARLY
97, blv. Gouvion Saint-Cyr - 75017 PARIS
du lundi au vendredi de 12h à 14h15
du lundi au dimanche 19h à 22h

Notre extrait de carte

LES ENTRÉES

SALADE MÉCHOUIA • 5,50 €

Poivrons grillés & parfumés à l'huile d'Argan.

SALADE DE CAROTTES • 4,90 €

Parfumées au carvi, cumin, huile d'olive & vinaigre de vin.

SALADE DE CONCOMBRES • 4,90 €

Tomates, concombres & oignons rouges en tout petits dés.

SALADE CÉLERI-RAVE • 4,90 €

Barigoule à l'orientale.

ZAALOUK • 5,90 €

Caviar d'aubergines & tomates parfumées au cumin.

LA GRANDE ASSIETTE • 16,50 €

Assortiment de toutes nos salades avec un briouat.

HARIRA • 4,90 €

Petit bol de soupe marocaine traditionnelle.

PETITE KEFTA D'AGNEAU • 4,90 €

En sauce tomate au beurre.

BRIOUAT • 5,90 €

Petites feuilles de brick fourrées à la viande d'agneau & de boeuf.

LES PLATS

ASSIETTE DE GRILLADES • 23,40 €

Assortiment de brochettes, côtelette d'agneau & merguez servies avec la salade de votre choix.

TAJINE DE POULET FERMIER • 22,50 €

Olives violettes, citrons confits, semoule blanche au beurre & à l'huile d'olive.

TAJINE D'AGNEAU CONFIT AU PRUNEAUX & ABRICOTS • 22,50 €

Semoule sucrée (seffa) aux amandes crocantes.

TAJINE D'AGNEAU CONFIT AUX AUBERGINES • 22,50 €

Semoule blanche au beurre & à l'huile d'olive.

L'hospitalité orientale chez vous concoctée par le restaurant la Maison de Charly, pari gagnant. Vous réjouirez vos convives autour de cette cuisine marocaine plébiscitée pour sa qualité, parfumée, goûteuse, pleine de couleurs que ce soit autour d'un Tajine ou d'un Couscous. Des mets qui conviendront à tous les appétits et les goûts.

TAJINE DE KEFTA D'AGNEAU AUX OEUFS DE CAILLE • 22,50 €

Petite boulettes d'épaule d'agneau hachée.

TAJINE D'AGNEAU AUX POIRES CARAMELISÉES • 22,50 €

Semoule sucrée (seffa) aux amandes crocantes.

TANGIA • 24,90 €

L'agneau de «10 heures» aux quinze épices cuit & servi dans sa cruche en argile.

TAJINE DE BOULETTES DE POISSONS (BAR) • 23,90 €

Petits légumes croquants et semoule rouge au caviar & menthe sauvage.

LES COUSCOUS

COUSCOUS CHARLY • 23,90 €

Brochette d'agneau, côtelette d'agneau, brochette de kefta, merguez maison & brochette de poulet.

COUSCOUS MÉCHOUI • 23,90 €

Épaule d'agneau français rôtie à la broche.

COUSCOUS BROCHETTE D'AGNEAU • 23,90 €

Une recette fraîche & goûteuse à souhait.

COUSCOUS CÔTELETTE D'AGNEAU • 23,90 €

Couscous & côtelette d'agneau, finement assaisonnée, c'est un classique gagnant.

LES DESSERTS

LES DESSERTS DE CHARLY • 11,50 €

Assortiment de pâtisseries.

SALADE D'ORANGES • 9,50 €

Une salade d'oranges ultra vitaminée & fraîche à souhait.

VINS BLANCS

LES TROIS DIMAINES BLANCS • 25,50 €

Maroc - Vaog

VINS ROSÉS

ABOU NAWAS • 25,90 €

Maroc - Vaog Guerrouane

BÉNI CHOUGRANE • 26,00 €

Algérie - Coteaux de Mascara

DOMAINE AIN LORMA • 24,50 €

Maroc - Coteaux de Meknès

VINS ROUGES

BÉNI CHOUGRANE • 25,50 €

Algérie - Coteau de Masca

DOMAINE AIN LORMA • 24,50 €

Maroc - Coteaux de Meknès

ABOU NAWAS • 24,90 €

Maroc - Vaog Guerrouane

CHÂTEAU MANSOURAH • 25,90 €

Algérie - Voag Coteaux de Tlemecen



Restaurant libanais

SAÏDOUNE

35, rue Legendre - 75017 PARIS

du lundi au vendredi de 12h15 à 14h

du lundi au samedi de 19h à 22h

Notre extrait de carte

LES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

FALAFEL • 6,00 €

Fèves et pois chiches moulés et assaisonnés.

SAFAYEN DJAJ • 7,00 €

Blancs de poulet grillés sauce maison.

KELAJE • 7,00 €

Fromage et tomates en pain au four.

ARAYES • 7,00 €

Viande hachée, pain au four.

FOIE DE VOLAILLE • 7,00 €

Avec sauce maison, tomates grillées, persil.

ÉMINCÉ D'AGNEAU • 7,00 €

Viande en morceaux, oignon, tomates.

LES HORS-D'ŒUVRE FROIDS

TABOULÉ • 6,00 €

Persil, tomates, oignon, menthe, huile d'olive, citron, blé concassé.

MOUTABBAL • 6,00 €

Caviar d'aubergines, crème de sésame.

HOMMOS • 6,00 €

Purée de pois chiche, crème de sésame.

HOMMOS À LA VIANDE • 8,00 €

Viande hachée, pignons de pin, purée de pois chiches.

BASTORMA • 7,00 €

Viande de bœuf séchée et épicée.

FEUILLE DE VIGNE • 6,00 €

Persil, tomates, menthe, oignon, riz, huile d'olive.

LABNÉ • 5,00 €

Fromage blanc fait maison.

MOUSSAK'A • 6,00 €

Tomates, aubergines, pois chiches.

La cuisine libanaise dans la pure tradition gastronomique, que du frais, des plats plein de saveurs et de couleurs. Partagez les grands classiques de la gastronomie libanaise. Vous pourrez déguster un mezze à plusieurs ou découvrir un large choix de petits plats chauds et froids, des feuilletés, des feuilles de vigne farcies, du hommos, de la purée d'aubergines, et bien d'autres plaisirs gourmands.

LES BEIGNETS

SAMBOUSSEK À LA VIANDE • 6,00 €

4 beignets à la viande.

SAMBOUSSEK AU FROMAGE • 6,00 €

4 beignets au fromage.

FATAYER • 6,00 €

4 beignets aux épinards.

BOULES DE KIBBEH • 8,00 €

Farcies à la viande.

RIKAKAT DE FROMAGE • 6,00 €

4 feuilletés au fromage.

LES SALADES

SALADE ORIENTALE • 6,00 €

Crudités, assaisonnement, citron, huile d'olive.

FATTOUCHE • 6,00 €

Crudités, pain grillé libanais, assaisonnement, thym, huile d'olive, citron.

SALADE DE CONCOMBRES AU YAOURT • 5,00 €

KIBBEH NAYEH • 8,00 €

Viande battue crue assaisonnée au blé concassé.

KAFTA NAYEH • 8,00 €

Viande hachée crue, persil, oignon.

LES MEZZE

MÉZZÉ POUR 2 PERSONNES • 38,00 €

MÉZZÉ VÉGÉTARIEN POUR 2 PERSONNES • 38,00 €

MÉZZÉ POUR 3 PERSONNES • 57,00 €

MÉZZÉ POUR 4 PERSONNES • 76,00 €

MÉZZÉ EXTRA • 95,00 €

LES POISSONS

SAMKEH HARRA • 15,00 €

Filet de poisson, sauce pimentée, tomates et riz.

SAMKESH TRABOULSIEH • 15,00 €

Filet de poisson, crème de sésame, tomates, pommes sautées ou riz.

PAVÉ DE SAUMON AU FOUR • 19,00 €

Pommes sautées et salade.

LES GRILLADES AU FEU DE BOIS

BROCHETTES D'AGNEAU • 14,00 €

KAFTA GRILLÉE • 13,00 €

Brochettes de viande au persil et oignon.

CHICH TAWOOK • 14,00 €

Brochette de poulet, ail et citron.

KAFTA KHECHKACHE • 15,00 €

Brochette de viande hachée aux tomates grillées.

DADAJ MOUSSAHAB • 15,00 €

Poulet désossé.

CHAWARMA • 15,00 €

Lamelles de viande de bœuf assaisonné.

CÔTELETTES D'AGNEAU • 16,00 €

GRILLADES SAÏDOUNE • 19,00 €

Brochettes de poulet, agneau et Kafta.

FILET DE BŒUF GRILLÉ • 20,50 €

LES DESSERTS

BAKLAWA LIBANAISE • 6,00 €

3 pièces.

MOUHALLABIÉ • 5,00 €

MAAMOUL • 4,00 €



Restaurant créole

LA CRÉOLE

122, blv. du Montparnasse - 75014 PARIS

du lundi au vendredi de 12h à 14h15

du lundi au samedi de 19h à 22h15

Notre extrait de carte



LES ENTRÉES

FÉROCE D'AVOCAT (OU GUACAMOLE ANTILLAIS) • 7,00 €

A base de morue séchée et épicée, d'avocat, de farine de manioc et de piment des Antilles.

ESCALE RÉUNIONNAISE • 7,00 €

6 pièces de samoussas accompagnées d'achards de légumes (légumes croquants cuits dans une sauce légèrement vinaigrée, épicée et safranée).

ACCRAIS DE MORUE • 8,00 €

Beignets de morue.

GRATIN DE CHRISTOPHINE • 9,00 €

Recette gratinée à la sauce béchamel.

RONDE ANTILLAISE (2 PERSONNES) • 18,00 €

Assortiment de féroce d'avocat, d'accrais de morue, de boudin antillais, de chiquetaï, de morue, de crabe farci et de samoussa.

BOUDIN CRÉOLE • 7,00 €

3 pièces de boudins antillais.

TRIO DE MINI BOKIT • 9,50 €

SALADE D'AVOCAT AU CRABE OU CREVETTES • 7,00 €

Chair de crabe (ou de crevette) sur lit d'avocat agrémentée d'une sauce cocktail.

RONDE ANTILLAISE • 18,00 €

Assortiment de féroce d'avocat, d'accrais de morue, de boudin antillais, de chiquetaï de morue et de crabe farci.

LES PLATS

BLAFF DE POISSON • 19,00 €

«Blaff», méthode de préparation du court bouillon antillais, poisson mariné dans un mélange de jus de citron vert et d'ail, puis cuit dans le court bouillon.

L'un des plus anciens restaurants antillais de la capitale. La carte propose un large choix de spécialités antillaises qui vous séduiront. On veille à ce que les épices ne dominent pas trop côté piquant pour servir de délicieuses assiettes. Vous vous délecterez sur toute la carte, de nos entrées, à nos plats en passant par nos desserts parfumés au vieux rhum.

DAURADE ROYALE GRILLÉE • 20,00 €

Daurade grillée accompagnée d'une sauce à base d'huile, de citron vert, de cive, de persil, de tomates et de piment.

ROUGAIL SAUCISSE • PLAT DE LA RÉUNION • 17,00 €

Saucisses créoles cuites dans une sauce à base d'ail, de tomates, d'oignon et de gingembre.

COLOMBO DE POULET • 16,50 €

Cuisses de poulet marinées dans un mélange d'épices et de poudre de colombo puis cuites avec des légumes, riz.

SAUTÉ DE LÉGUMES • 15,00 €

Assortiment de légumes cuits dans une sauce curry.

ENTRECÔTE À L'ANTILLAISE (ORIGINE ARG.) • 19,00 €

Entrecôte grillée servie avec une sauce oignon et citron vert.

COLOMBO DE CABRI • 18,00 €

Viande cabri découpée en petits morceaux et mijotée dans un mélange d'épices de poudre de colombo.

PORC MASSALÉ • 16,00 €

Morceaux de porc mijotés avec un mélange d'épices massalé.

POULET BRAISÉ • 18,00 €

Demi-poulet braisé accompagné d'une sauce à l'ail, riz.

COURT BOUILLON DE VIVANEAU • 19,00 €

Tomates fraîches, oignons, ail, 4 épices, cive, jus de citron, bouquet garni, servi avec 3 brochettes d'igname ou un gratin de banane.

GRANDE SALADE VÉGÉTARIENNE • 12,00 €

Salade, tomates, maïs, avocat, ananas, orange, achard.

GRANDE SALADE AU POULET • 13,50 €

Salade, tomates, maïs, avocat, émincés de poulet.

GRANDE SALADE DE LA MER • 13,50 €

Salade, tomates, haricots verts, maïs, crevettes, chikitaï de morue.

LES ACCOMPAGNEMENTS

BANANES PLANTAINS • 3,50 €

LES DESSERTS

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES • 7,00 €

Mélange de fruits frais exotiques aromatisés au vieux rhum.

TOURMENT D'AMOUR COCO • 8,50 €

Quatre-quart antillais (ajout de cannelle et de vanille) fourré à la confiture de coco, nappage abricot.

BLANC MANGER COCO • 6,50 €

Entremet sucré à la noix de coco.

BANANE FLAMBÉE AU VIEUX RHUM • 8,00 €

FLAN COCO CARAMÉLISÉ • 6,50 €

CARPACCIO D'ANANAS FRAIS • 6,50 €

MANGUE FRAÎCHE • 7,00 €



Restaurant américain

FLOORS

100, rue de Myrha - 75018 PARIS
du mardi au vendredi de 12h à 14h30
du mardi au dimanche 19h à 22h15

Notre extrait de carte



LES ENTRÉES

SALADE CÉSAR • 14,00 €
César sauce, chicken bacon, parmesan cheese, crusts.

SALADE DE CHÈVRE CHAUD • 10,00 €
Chèvre chaud sur toast and salad.

TARTARE DE DAURADE ROYALE ET SAUMON • 15,50 €
Sea bream tartare and salmon.

SALADE SUD WEST • 17,00 €
Gésiers confits foie gras, et crème balsamique.

LES BURGERS

BACON BURGER • 18,50 €
Pain burger fait maison, cheddar and bacon.

DELUXE BURGER • 20,50 €
Pain burger fait maison, steak, foie gras, cheddar, bacon.

VEGETARIAN BURGER • 16,50 €
Pain burger fait maison, steak de mozzarella panée et légumes.

FLOORS BURGER • 21,50 €
Double steak, cheddar et bacon.

CHICKEN BURGER • 18,50 €
Pain burger fait maison, filet de poulet pané.

FISH AND CHIPS • 19,00 €
Original fish and chips à la Floors.

BLUE CHEESE BURGER • 19,00 €
Pain burgers fait maison, fromage bleu et bacon.

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ • 9,50 €

Une envie de burgers ? Oui mais un bon ! Goûtez donc ceux-là ! Ici place aux burgers généreux avec le Deluxe, le Floors ou encore le Blue cheese. Floors est plus qu'un restaurant, c'est un lieu de vie, avec une offre adaptée aux différents moments de la journée.

LES PLATS

TARTARE DE BŒUF • 17,00 €
Accompagné de frites et salade.

WOK DE CREVETTES • 15,50 €

WOK VÉGÉTARIEN • 14,00 €

SUPRÊME DE POULET FERMIER • 15,50 €
Légumes croquants.

MAGRET DE CANARD • 16,50 €
Purée « maison ».

ENTRECÔTE XL • 17,50 €
Frites « maison ».

FILET DE DAURADE ROYALE • 16,50 €
Haricots verts.

LES DESSERTS

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE • 7,00 €

CHEESECAKE COULIS DE FRUITS ROUGES • 8,00 €

MCELLEUX AU CHOCOLAT • 7,50 €

VINS BLANCS

CHARDONNAY 2012 • 17,00 €
75cl

SANCERRE 2012 • 24,00 €
75cl

CHABLIS 2011 • 27,00 €
75cl

VINS ROUGES

SAINT-ESTEPHE 2007 • 42,00 €
75cl

LUSSAC SAINT-EMILION 2009 • 27,00 €
Grand Ricombe, 75cl

GIVRY 1ER CRU 2011 • 35,00 €
75cl

VIN ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE 2012 • 17,00 €
75cl





Restaurant portugais

LE BISTRO DE LONGCHAMP

40, rue de Longchamp - 75016 PARIS

du lundi au samedi de 19h à 22h15

Notre extrait de carte

LES ENTRÉES

CHORIZO GRILLÉ • 11,90 €

Pour 2 personnes.

BEIGNETS DE MORUE • 7,00 €

TRIO DE FROMAGES PORTUGAIS • 7,90 €

PLANCHE PORTUGAISE • 11,90 €

Beignets de morue, chorizo grillé, trio de fromages, pour 2 personnes.

LES PLATS

BACALHAU GRELHADO • 17,90 €

Pavé de morue grillée, pommes de terre en robe des champs grillées.

BACALHAU COZIDO • 17,90 €

Pavé de morue pochée, pommes à l'eau, pois chiches, œuf dur et émincés d'oignon, d'ail et de persil.

POLVO GRELHADO • 18,90 €

Poulpe grillé et pommes de terre en robe des champs grillées.

STEAK À LA PORTUGAISE • 13,90 €

Steak, tranche de jambon Serrano, œuf au plat, pickles, frites, riz, salade.

BITOQUE • 11,90 €

Steak, œuf au plat, frites, riz, salade.

LES CHARCUTERIES

CHARCUTERIE (PETITE PORTION) • 5,50 €

Pâté, rillettes, saucisson sec.

CHARCUTERIE (GRANDE PORTION) • 15,90 €

Pâté, rillettes, saucisson sec.

Si vous ne connaissez pas la cuisine portugaise, alors c'est ici qu'il faut que vous goûtiez les spécialités qui méritent le détour. La carte propose des plats portugais et français pour le plus grand bonheur des hôtes. Partagez par exemple des beignets de morue, une planche de charcuterie ou de fromage, le fameux steak à la portugaise avec jambon Serrano, en dessert les douceurs de la casa.

JAMBON SERRANO (PETITE PORTION) • 6,00 €

11 mois d'affinage.

JAMBON SERRANO (GRANDE PORTION) • 16,90 €

11 mois d'affinage.

FRANCO IBÉRIQUE (PETITE PORTION) • 7,00 €

Chorizo, saucisson portugais, jambon Serrano, pâté, rillettes, saucisson sec.

FRANCO IBÉRIQUE (GRANDE PORTION) • 17,90 €

Chorizo, saucisson portugais, jambon Serrano, pâté, rillettes, saucisson sec.

MIXTE (PETITE PORTION) • 6,50 €

Jambon Serrano, chorizo grillé, fromages portugais.

MIXTE (GRANDE PORTION) • 17,90 €

Jambon Serrano, chorizo grillé, fromages portugais.

CHORIZO GRILLÉ (PETITE PORTION) • 6,00 €

CHORIZO GRILLÉ (GRANDE PORTION) • 16,90 €

DUO DE CHORIZO GRILLÉ (PETITE PORTION) • 6,00 €

DUO DE CHORIZO GRILLÉ (GRANDE PORTION) • 16,90 €

CHARCUTERIE • FROMAGES (PETITE PORTION) • 7,90 €

Saucisson sec, pâté, rillettes, chèvre, bleu, camembert, brie.

CHARCUTERIE • FROMAGES (GRANDE PORTION) • 18,90 €

Saucisson sec, pâté, rillettes, chèvre, bleu, camembert, brie.

CHARCUTERIE • FROMAGES IBÉRIQUES (PETITE PORTION) • 7,90 €

Jambon Serrano, chorizo, saucisson portugais, fromages portugais.

CHARCUTERIE • FROMAGES IBÉRIQUES (GRANDE PORTION) • 18,90 €

Jambon Serrano, chorizo, saucisson portugais, fromages portugais.

LES FROMAGES

FROMAGES FRANÇAIS (PETITE PORTION) • 6,90 €

Bleu, chèvre, brie, camembert.

FROMAGES FRANÇAIS (GRANDE PORTION) • 15,90 €

Bleu, chèvre, brie, camembert.

FROMAGES PORTUGAIS (PETITE PORTION) • 6,90 €

Queijo da Serra, ilha azul açores, mistura beira alta.

FROMAGES PORTUGAIS (GRANDE PORTION) • 15,90 €

Queijo da Serra, ilha azul açores, mistura beira alta.

FROMAGES FRANCO-PORTUGAIS (PETITE PORTION) • 6,50 €

Bleu, chèvre, brie, camembert, queijo da Serra, ilha azul açores, mistura beira alta.

FROMAGES FRANCO-PORTUGAIS (GRANDE PORTION) • 15,90 €

Bleu, chèvre, brie, camembert, queijo da Serra, ilha azul açores, mistura beira alta.

LES DESSERTS

RIZ AU LAIT • 4,00 €

SALADE DE FRUITS • 4,00 €

PASTEIS DE NATA • 3,50 €

DOCE DE CASA • 4,90 €



Offre entreprise

Lassé des longues files d'attente au restaurant à l'heure du déjeuner ?
Lassé des plats pris sur le pouce entre 2 réunions ?

Des menus complets et raffinés livrés au bureau en quelques clics, pour vos réunions ou simplement pour vous et vos collaborateurs. Edgar Delivery vous livre sur votre lieu de travail des plats de chefs sélectionnés parmi les meilleurs restaurants parisiens gratuitement*

EN MOINS DE 45 MINUTES • 7 JOURS / 7 • DE 11H30 À 22H30

Tous les jours, choisissez votre déjeuner ou dîner parmi plus de 15 spécialités: française, italienne, asiatique, indienne, orientale, créole, américaine, etc...

Variez vos plaisirs quotidiennement !

Les avantages d'Edgar Delivery

- **Un service gratuit et sans engagement**

- **Envoi d'une unique facture en fin de mois**

Facilitez votre comptabilité en recevant une seule facture & consultez l'historique de vos commandes sur notre site.

- **Gestion autonome des utilisateurs de votre entreprise**

Gérez les utilisateurs de votre compte, définissez les plafonds & horaires de commandes, sélectionnez les restaurants...

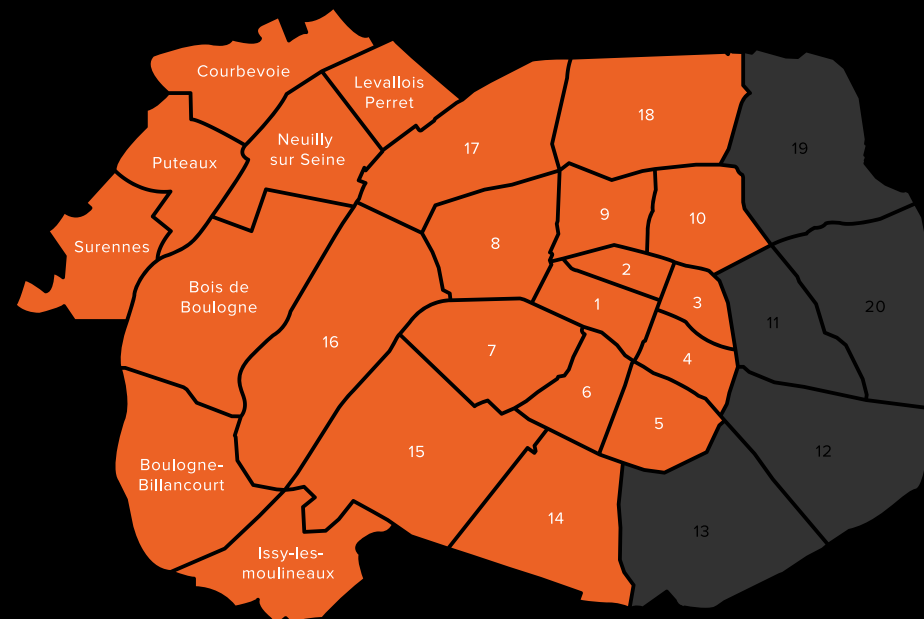
- **Un suivi personnalisé**

Un service commercial dédié à votre écoute.

Contactez notre service commercial au **01 44 69 31 85**
ou par mail à : contact@edgardelivery.com

* si vous commandez dans un rayon de 500m depuis votre situation

Zones de livraison



Commandez en ligne sur edgardelivery.com ou appelez au

N°Azur 0 810 720 720
prix d'un appel local

Les frais de livraison sont **GRATUITS DE 0 À 500 M**

de 0 à 500m	de 500m à 2 km	de 2 à 3 km	de 3 à 4 km	de 4 à 6 km	de 6 à 9 km	de 9 à 12 km
OFFERT	5,90€	6,90€	7,90€	11,90€	13,90€	15,90€

Pour les commandes de plus de 12 km, merci de nous contacter au 0 810 720 720.



WWW.EDGARDELIVERY.COM

 **N°Azur 0 810 720 720**

prix d'un appel local