

Disponible du lundi au vendredi
de 12h à 14h puis de 19h à 21h30

*Available from monday to friday from 12 am
to 2 pm and then from 7pm to 9:30pm*

ENTRÉES / STARTERS

Poêlée de champignons bruns de Paris, beurre persillé <i>Pan-fried button mushrooms with parsley butter</i>	10€
Terrine de campagne du Cantal, confiture d'oignons <i>Cantal country terrine with onion jam</i>	11€
Œufs mayonnaise <i>Eggs mayonnaise</i>	9€
Saint Marcellin de Laëtitia Gaborit (MOF) rôti au four <i>Oven-roasted Saint Marcellin by Laëtitia Gaborit (MOF)</i>	10€
Salade de gésiers de canard confits <i>Duck gizzard confit salad</i>	10€

POISSONS / FISH

Filet de saumon label rouge grillé à l'huile d'olive et aux fines herbes <i>Grilled red label salmon fillet with olive oil and herbs</i>	26€
Dos de cabillaud meunière <i>Cod fillet meunière</i>	26€

VIANDES / MEAT

Magret de canard aux pommes <i>Duck magret with apples</i>	26€
Foie de veau déglacé au vinaigre de framboise <i>Veal liver deglazed with raspberry vinegar</i>	24€
Blanc de poulet fermier poêlé à la crème et aux champignons de Paris <i>Pan-fried free-range chicken breast with cream and button mushrooms</i>	24€
Filet de bœuf charolais, sauce au poivre noir de Sarawak <i>Charolais beef tenderloin with Sarawak black pepper sauce</i>	30€

DESSERTS / DESERTS

Crème brûlée traditionnelle à la vanille <i>Traditional vanilla crème brûlée</i>	9€
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	9€
Crème glacée artisanale au nougat et son coulis de fruits rouges <i>Artisanal ice cream with nougat and red fruit coulis</i>	9€
Clafoutis aux fruits <i>Fruit clafoutis</i>	10€
Île flottante aux éclats de spéculoos <i>Floating island with speculoos flakes</i>	9€

Disponible du lundi au vendredi
de 12h00 à 22h
*Available from monday to friday
from 12 am to 10pm*

ENTRÉES/ STARTERS

- Burrata de Bufflone, tomates cerises et basilic frais 17 €
Bufflone burrata, cherry tomatoes and fresh basil
- Courgettes, aubergines, tomates cerises et basilic frais grillés 12€
Grilled vegetables
- Salade de pousses d'épinard, bonite séchée, huile d'olive à la truffe noire, citron, pignons de pin 14 €
Spinach salad, dried bonito, black truffle olive oil, lemon, pine nuts

PLATS/ MEALS

- La véritable carbonara 22 €
Carbonara
- Linguini aux palourdes de la baie de Mont St. Michel et tomates cerises 25 €
Linguini with Mont St. Michel bay clams and cherry tomatoes
- Paccheri aux gambas, courgettes poêlées et tomates cerises 24 €
Paccheri with prawns, zucchini and cherry tomatoes
- Risotto Acquerello au parmesan affiné 40 mois et à la sauge 24 €
Risotto Acquerello au parmesan aged 40 months with sage
- Paccheri à la sauce tomate et basilic frais 20€
Paccheri with tomato sauce and fresh basil

VIANDES / MEAT

- Noix de veau à la milanaise et penne à la sauce tomate, basilic frais 27 €
Milanese veal and penne with tomato sauce, fresh basil
- Escalope de noix de veau poêlée au beurre citronné et haricots verts 27 €
Escalope de noix de veau poêlée au beurre citronné et haricots verts

DESSERTS / DESERTS

- Tiramisu traditionnel 9 €
Traditional tiramisu
- Gâteau au chocolat à la fleur de sel de Guérande 9 €
Chocolate cake with Guérande sea salt
- Glace artisanale 9 €
Home-made ice cream

Sur demande, nous pouvons également commander des plats sur Deliveroo pour vous

On request, we can also order food from Deliveroo for you.

Pour commander: appeler la réception au 9
To order: call reception at number 9

Disponible du lundi au dimanche
de 12h00 à 22h
*Available from monday to
Sunday from 12 am to 10pm*

ENTRÉES / STARTERS

GASPACHO - concombre, pastèque de zagora,
paprika, feta, basilic 9 €
GASPACHO - cucumber, Zagora watermelon, paprika, feta, basil

BRUSCHETTA - burrata, tomate cerise,
pistache, pesto vert 11€
*BRUSCHETTA - burrata, cherry tomato, pistachio, green
pesto*

Ceviche de daurade - courgette, avocat,
citron, oignon rouge 21 €
*Sea bream ceviche - zucchini, avocado, lemon, red
onion*

PLATS / MEALS

PENNE SICILIANA - aubergine fondante,
sauce tomate, burrata, mesclun 21 €
*PENNE SICILIANA - melting eggplant, tomato sauce, burrata,
mesclun*

CROQUE MADAME DE CAMPAGNE 17€
COUNTRY CROQUE MADAME

PÂTATES DOUCES - rôti, feta, mesclun 18 €
SWEET POTATOES - roasted, feta, mesclun

PAVÉ DE SAUMON 25 €
Salmon steak

Paccheri Gratinati - ricotta di bufala,
viande de bœuf, scamorza, basilic 21€
*Paccheri Gratinati - bufala ricotta, beef, scamorza,
basil*

BŒUF BRAISÉ FONDANT jus de viande à la
noisette, graine de moutard 22 €
*BRAISED BEEF MELTING hazelnut meat juice, mustard
seed*

VIANDES / MEAT

TARTARE DE BOEUF - cornichon, fleur de câpre 20 €
BEEF TARTARE - pickle, caper flower

PAILLARD DE POULET mariné aux 5 épices,
crème citronnée, cerfeuil 20 €
CHICKEN STEAK marinated with 5 spices, lemon cream, chervil

ONGLET DE BOEUF - Sauce au poivre 24 €
BEEF TONGUE - Pepper sauce

DESSERTS / DESERTS

Tiramisu traditionnel 9 €
Traditional tiramisu

Gâteau au chocolat - cœur dulce de leche,
crème fouettée 9 €
Chocolate cake - dulce de leche heart, whipped cream

Glace artisanale - 2 boules 10 €
Home-made ice cream - 2 scoops

Sur demande, nous pouvons également
commander des plats sur Deliveroo
pour vous

On request, we can also order food from Deliveroo for you.

Pour commander: appeler la réception au 9
To order: call reception at number 9

Hôtel Le A
4, rue d'Artois - 75008 PARIS
www.hotel-le-a.com