

CROWNE PLAZA PARIS REPUBLIQUE

LA CARTE DU RESTAURANT

ENTRÉES

STARTERS

LE CRESSON

Velouté de cresson, croustillant de caillé de chèvre ☼

Watercress creamy soup, crispy goat cheese pastry ☼

12,00

LE FOIE GRAS

Foie gras de canard mi- cuit au Sauternes

Semi-cooked duck foie gras in Saunterne wine

15,00

LA SAINT-JACQUES

Carpaccio de Saint-Jacques, Tarama, Marinade Yuzu, chips de riz

Scallop Carpaccio, fish Tarama, marinated with Yuzu

17,00

LE SOT L'Y LAISSE

Salade de lentilles, sot l'y laisse, Tuile de parmesan, pieds de mouton, vinaigrette au jus de volaille

Lentil salad, chicken oyster, parmesan cheese, creamcoloured mushroom and poultry juice

14,00

LE CHOUX FLEUR

Choux fleur comme un tabouleh, émulsion bergamote, copeaux de betterave ☼

Cauliflower like a tabbouleh, bergamote emulsion, beetroot shavings ☼

13,00

PLATS

MAIN COURSES

LA SAINT JACQUES

Noix de Saint-Jacques snackées, tempura et crémeux de panais, sauce anisée

Snacked scallop, parsnip in tempura and in a light mash, anis sauce

25,00

LE SAUMON

Dos de saumon « Ecossais » rôti, purée de céleri, coulis encre de seiche et gingembre

Roasted Scottish salmon loin, celery mash, squid ink and ginger sauce

21,00

LE BŒUF

Confit de bœuf Charolais 7h, mélimélo de légumes d'automne, jus truffé

7 hours slow cooked beef, autumn vegetables, truffle juice

23,00

LA VOLAILLE

Volaille des Landes rôtie, polenta crémeuse, éclats de châtaignes, jus au romarin fumé

Roasted poultry from landes Region ,creamy polenta, chestnuts bits, smoky rosemary sauce

22,00

FROMAGES & DESSERTS

CHEESES & DESSERTS

LE FROMAGE

Comté vieille réserve du « Fort Saint Antoine », confiture de cerises noires

Aged Comté cheese from the « Fort Saint Antoine », black cherry jam

12,00

LE PRALINE

Opéra au praliné

Opéra cake with Praline

11,00

LE BABA

Baba aux agrumes, crème fouettée, sorbet citron

Citrus baba, whipped cream, lemon sorbet

12,00

LE MARRON

Notre Mont blanc, marron/cassis

Home made chestnut/blackcurrant cake

11,00

LE CHOCOLAT

Entremet chocolat lait, caramel et cacahuète

Chocolat cake, caramel and peanuts

12,00

LE CAFE GOURMAND

Café ou thé accompagné de 4 mignardises du moment

Coffee or tea served with four small desserts

12,00

* Plat contenant du porc - Dish contains pork - ☼ Plat végétarien - Vegetarian dish

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française ou du Royaume-Uni- All our meat is of French or United Kingdom origin

Une liste des allergènes contenus dans les plats est disponible sur demande

Further information regarding food allergens are available upon request.