

LE CAMONDO

MONCEAU — PARIS

CHEFS FANNY HERPIN & MEHDI BOUCENNA

À PARTAGER / AUTOUR D'UN VERRE JUSQU'À 21H

- Burrata de 300g à la truffe noire, mesclun au vinaigre balsamique de Modène 26 €
- Houmous traditionnel, salade de pois chiches au citron et aux herbes 14 €
- Arancini à la mozzarella, roquette, sauce gaspacho 15 €
- Assortiment de charcuteries de la maison Montalet 26 €

LES ENTRÉES

- Burratina 17 €
Tomates marinées comme un gaspacho, pesto au basilic, pignons grillés, vinaigrette
- Salade de haricots verts fins et haricots beurre 19 €
Stracciatella, cerise noire, vinaigrette au poivre de Kampot, coriandre et amandes fraîches
- Soupe froide de tomates jaunes 16 €
Olive Taggiasche, pesto de basilic, abricot, croûtons
- Dorade Royale mi-cuite, lait de coco aux framboises 21 €
Petit épeautre en vinaigrette, tapioca soufflé
- Espadon de ligne de Méditerranée en crudo 26 €
Melon en fines tranches, abricot, verveine et cacahuètes

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Patate douce rôtie aux épices Cajun 6 €
- Salade de jeunes pousses 6 €
Vinaigrette huile d'olive et balsamique

LES PLATS

- Suggestion du jour 29 €
Lundi au vendredi - Déjeuner
- Aubergine entière confite froide 26 €
Pastèque en différentes cuissons, yaourt et harissa maison, cookie à l'olive noire, sarriette
- Dorade Royale française grillée 31 €
Courgettes de notre maraîcher, ricotta, jus de viande infusé au citron, mélisse
- Vitello Tonnato 29 €
Fines tranches de veau rosées, sauce thon, petits pois frais et radis fane, copeaux de parmesan, câpres frits. Plat servi froid
- Espadon de ligne de Méditerranée en crudo 33 €
Melon en fines tranches, abricot, verveine et cacahuètes
- Belle côte de bœuf maturée rôtie au thym *pour deux personnes* 98 €
Haricots verts fins et grenailles confites, jus de bœuf au barbecue

LES FROMAGES

- Fromages de chez Beñat de Saint Jean de Luz 18 €
Saint Nectaire Grand Cru & Ossau Iraty AOP
Confit de cerises noires au piment d'Espelette

LES DESSERTS

FAIT MAISON

- Riz au lait à la vanille 13 €
Sauce caramel
- Pavlova abricot, hibiscus & amande 15 €
Crème légère à la fleur d'oranger
- Corbeille de madeleines à partager 20 €
Chocolat fondu
- Café & madeleines 11 €
3 belles madeleines aux amandes
+2€ sauce chocolat

PÂTISSERIES



Olivier Stehly
PARIS

- Nougat glacé 15 €
Coulis aux fruits rouges, pistache
- Tarte Passionnément Framboise 15 €

CRÈMES GLACÉES

GLAZÉES

- 2 boules 9 €
- 3 boules 14 €

Parfum(s) aux choix :

Yaourt fermier d'Île de France
Sorbet Framboise, Lime et Sumac
Sorbet jus et zestes de Citron bio

• VEGETARIEN

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. PAIEMENTS EN CB OU EN ESPÈCES. CHÈQUES ET TITRES DE RESTAURANT NON ACCEPTÉS.