

LE PATIO DU VENDOME

le
Patio

DU VENDOME

**SNACKING À PARTAGER
SNACKING TO SHARE**

Focaccia aux herbes, serrano Casalba & Ossau-Iraty

Herbs Focaccia with ham and Ossau-Iraty cheese

18€

Bruschetta de tomates de couleur, olives de Kalamata

Bruschetta with colored tomatoes, Kalamata olives

10€

Tempura de Crevettes, sauce tartare « Maison »

Shrimp tempura, home-made tartare sauce

10€

**La belle Burrata di Buffala à l'huile d'olive
fruitée & amandes grillées**

*Burrata di Buffala seasoned
with olive oil & toasted almonds*

13€

LE DÉJEUNER DU VENDOME

24 €

Entrée « Amusette » / Starter « Amusette »

Plat du jour / Today's special

Eau & Café / Water & Coffee

Servi au déjeuner du lundi au vendredi / Served at lunch time from Monday to Friday

ENTRÉES / STARTERS

Burrata « Di Buffala », haricots verts croquants,..... 12€
vinaigrette de framboise, amandes torréfiées

Burrata «Di Buffala», crunchy french beans, raspberry dressing, toasted almonds

Tartare de Dorade, mangue, gingembre confit,..... 12€
citron vert, herbes fraîches

Sea bream tartare, mango, candied ginger, lime, fresh herbs

Écrasé d'avocat, pack choï & sarrasin, sucrine, 12€
échalotes confites au vinaigre balsamique ✓

Avocado tartare, bok choy & buckwheat, roasted shallots with balsamic vinegar

Couteaux en persillade, tomates confites 14€

Parsley knives, candied tomatoes

Maquereau mariné aux épices, 12€

pickles de chou-fleur & romanesco, radis rouge

Mackerel marinated in spices, cauliflower & romanesco pickles, red radish

PLATS / MAIN COURSES

Tian de légumes, aubergines, courgettes & tomates, crème de cresson.... 18€

Vegetable Tian, eggplant, zucchini & tomatoes, watercress cream ✓

Linguine, courgettes & poivrons confits, tomates cerise, pesto 18€

Linguine, candied zucchini & peppers, cherry tomatoes, pesto ✓

Poulpe grillé aux épices, polenta crémeuse, 24€

sauce vierge, olives de Kalamata

Grilled octopus with spices, creamy polenta, virgin sauce, Kalamata olives

Burger de boeuf, confit d'oignons rouges, cheddar, tomates,..... 22€

pousses d'épinards, frites maison

Beef burger, red onion chutney, cheddar, tomatoes,

spinach shoots, homemade fries

DESSERTS

Ossau-Iraty, fruit rôti au miel d'acacia 9€

Ossau-Iraty, roasted fruit with acacia honey

Poire pochée aux épices & mélisse fraîche, crumble 10€

Poached pear with spices & fresh lemon balm, crumble

Glaces de chez « Une glace à Paris », tuile aux amandes 9€

Ice creams from «Une glace à Paris», almond biscuit

Tarte au chocolat, crèmeux pistache 10€

Chocolate tart, pistachio cream

Prix nets, service compris. / Net prices, service included.

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. / Dishes «homemade» are prepared on site from raw materials.

La liste des ingrédients allergènes est disponible auprès de votre serveur. / The allergens list of each dish is available upon request.