

H a u s s m a n n

FROM MONDAY TILL FRIDAY

FROM 12PM TILL 2PM

2 plats 40.00€

3 plats 45.00€

STARTERS

Oven-ripened beef heart tomato,
Anchovies and pine nuts, cloud of
burrata, pearl tomato water

Semi-cooked Bigeye tuna,
Then marinated, zucchini gazpacho, soft-
cooked quail egg

Lightly smoked candied salmon,
Fresh goat cheese, watercress and radish,
cherry condiment

MAIN COURSE

Pearly Saithe,
Potato gnocchi, tomato and spring onion,
concentrated bouillabaisse jus

Steamed cod,
Poivrade artichoke barigoule, paris brun &
hazelnut, tarragon flavored emulsion

Veal fillet and sweetbread browned in a
sauté pan, onion and pea soubise tartlet,
savory jus +8€

Pressed free-range poultry,
Abati ravioli with foie gras, zucchinis,
apricot condiment

DESSERTS

Selection of cheeses from Xavier Thuret
MOF +3€

Fruit and vegetable minestrone flavored with
red tea, Crispy blackberry

Yellow Peach and Campari,
Crispy sweet semolina, candied peach and
basil

HOME MADE DRINKS

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Ginger shot | 6€ |
| Detox juice | 12€ |
| Ice tea (fruits rouge, earl grey) | 9€ |
| Ice Latte | 9€ |

WINE BY GLASS

Champagne: 14cl

| | |
|----------------------------|-----|
| Lanson Black Création Brut | 19€ |
| Lanson Création Le Rosé | 21€ |
| Lanson Le Blanc de Blancs | 26€ |

White wines: 15cl

| | |
|--|-----|
| Madame Bowmann Chablis Bio, 2022 | 16€ |
| Pouilly-fumé, Régis Minet 2022 | 15€ |
| Sancerre- Château de Sancerre, 2022 | 15€ |
| Cotes du Roussillon Ego, domaine Cazes, 2022 | 13€ |

Red wines: 15cl

| | |
|---|-----|
| Pic Saint Loup, Domaine des Rocs, Bio, 2022 | 14€ |
| Pinot noir Reserve, Laroche, 2022 | 12€ |
| Cotes de Rhône, Artesis, Bio, 2023 | 12€ |
| Médoc Ch. Patache D'Aux Cru Bourgeois | 16€ |

Rosé wine: 15cl

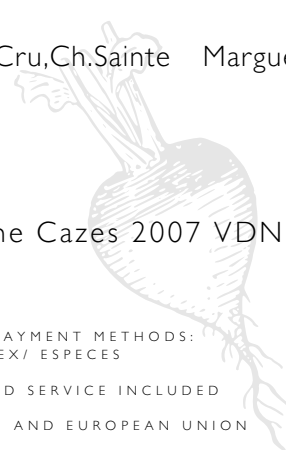
| | |
|---|-----|
| Les Fantastiques rosé Cru, Ch. Sainte Marguerite. | 16€ |
| Côtes-de-Provence, 2022 | |

Sweet wine: 10cl

| | |
|---|-----|
| Rivesaltes, Tuilé, Domaine Cazes 2007 VDN | 16€ |
|---|-----|

WE ACCEPT THE FOLLOWING PAYMENT METHODS:
VISA/MASTERCARD/ AMEX/ ESPECES

NET PRICES IN EUROS, TAXES AND SERVICE INCLUDED
ORIGIN OF BEEF AND VEAL: FRANCE AND EUROPEAN UNION





H a u s s m a n n

DU LUNDI AU VENDREDI

DE 12H00 À 14H00

2 plats 40.00€

3 plats 45.00€

ENTRÉES

Tomate cœur de Bœuf murie au four,
Anchois et pignon de pin, nuage de
burrata, eau de tomate perlée

Thon Patudo mi-cuit,
Puis mariné, gaspacho de courgette, œuf
de caille cuit mollet

Saumon confit légèrement fumé,
Chèvre frais, cresson et radis, condiment
cerise

PLATS

Lieu noir juste nacré,
Gnocchi de pomme de terre, tomate et
oignon nouveau, jus concentré d'une
bouillabaisse

Tranche de Cabillaud cuit vapeur,
Barigoule d'artichaut poivrée, paris
brun & noisette, émulsion parfumée à
l'estragon

Filet et ris de Veau dorés au sautoir,
Tartelette de soubise d'oignon et petits
pois, jus à la sarriette +8€

Pressé de Volaille fermière,
Raviole d'abatis au foie gras, courgette
boule, condiment abricot

DESSERTS

Sélection de fromages de Xavier Thuret
MOF +3€

Minestrone de fruits et légumes
parfumés au thé rouge,
Mûre croustillante

Pêche jaune et Campari,
Semoule douce croustillante, pêche
confite et basilic

BOISSONS MAISON

| | |
|---------------------------------|-----|
| Shot de gingembre | 6€ |
| Jus detox du moment | 12€ |
| Ice tea fruits rouge, earl gray | 9€ |
| Ice Latte | 9€ |

VINS AU VERRE

Champagnes: 14cl

| | |
|-------------------------------|-----|
| Lanson Le Black Création Brut | 19€ |
| Lanson Le Rosé Création | 21€ |
| Lanson Le Blanc de Blancs | 26€ |

Vins blancs: 15cl

| | |
|--|-----|
| Madame Bowmann Chablis bio,2022 | 16€ |
| Pouilly-Fumé, Régis Minet, 2022 | 15€ |
| Sancerre Château de Sancerre, 2022 | 15€ |
| Cotes du Roussillon Ego, Domaine Cazes, 2022 | 13€ |

Vins rouges: 15cl

| | |
|---|-----|
| Pic Saint Loup, Domaine des Rocs, Bio, 2022 | 13€ |
| Pinot Noir Reserve, Laroche, 2022 | 12€ |
| Artesis, Cotes de Rhône, Bio, 2023 | 12€ |
| Médoc Ch. Patache D'Aux Cru Bourgeois, 2016 | 16€ |

Vin rosé: 15cl

| | |
|--|-----|
| Les Fantastiques rosé Cru, Ch. Sainte Marguerite. Côtes-de-Provence, 2022 | 16€ |
|--|-----|

Vin liquoreux: 10cl

| | |
|--|-----|
| Rivesaltes, Tuilé, Domaine Cazes, 2007 VDN | 16€ |
|--|-----|

Nous acceptons les moyens de paiement suivants:
visa/mastercard/ amex/ especes

Prix nets en euro, taxes et service inclus

Origine des viandes bovines: France et union européenne