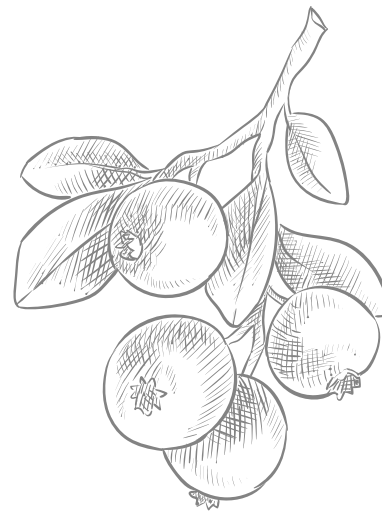


HAUSSMANN

ALL DINING
DU LUNDI AU DIMANCHE
6H30/22H30



SEUL OU À PARTAGER

GAMBAS BLACK TIGER EN TEMPURA, SAUCE GRIBICHE 18€
GAUFRETTE AU SARRASIN, CAVIAR SCHRENKI, CRÈME D'ISIGNY AOP 19€
BARBAJANS AUX ÉPINARDS ET ST-MAURE DE TOURAINE 12€

ENTRÉES

CŒUR DE SAUMON MARINÉ, CRÈME D'ISIGNY AOP, BLINI 20€
PRESSÉ D'ÉPAULE DE COCHON AU PIMENT D'ESPELETTE AOP, CHUTNEY DE CORNICHON 14€
VELOUTÉ DUBARRY, COMME L'AIMAIT LA COMTESSE 12€
BRIOCHE AUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE ET CHAMPIGNONS, SAUCE MARCHAND DE VIN 19€

PLATS

FILET DE BŒUF ROSSINI, FOIE GRAS CHAUD, JUS DE PORTO 48€
TRUITE DE L'ESSONNE, SAUCE À L'OSEILLE, EN HOMMAGE AUX FRÈRES TROISGROS 32€
VOLAILLE FERMIÈRE AU VIEUX VINAIGRE DE VIN, PARIS BOUTON ET OIGNON GRELOT 32€
GNOCCHI À LA PARISIENNE, SAUCE MORNAY À LA TRUFFE 24€

CROQUE BARON:

JAMBON À LA TRUFFE PRINCE DE PARIS, COMPOSÉE D'ÉCHALOTTES AU VIN ROUGE, COMPTÉ 18 MOIS 27€

CROQUE BARONNE:

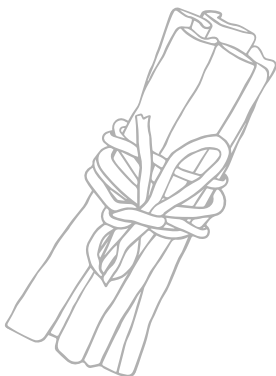
AVEC ŒUF AU PLAT 28€

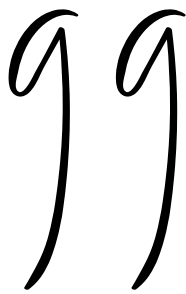
SIDES

POMMES FRITES AU COUTEAU 10€
COCOTTE DE LÉGUMES DE SAISON 10€
SALADE VERTE 8€

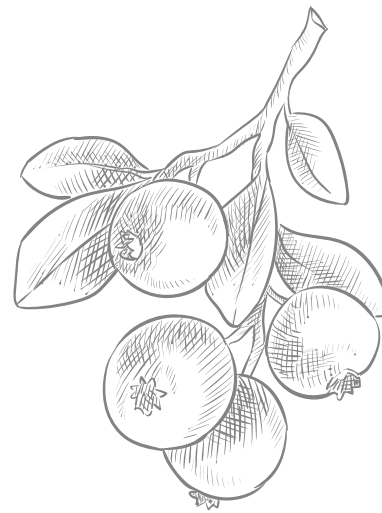
POUR FINIR

MERINGUE FRANÇAISE, SALPICON DE MANGUE ET ANANAS, SORBET AU LAIT DE COCO 15€
BABA AU RHUM, AGRUMES FRAIS ET CONFITS, CRÈME GOURMANDE À LA VANILLE DE MADAGASCAR 16 €
SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 14€
SALADE DE FRUITS FRAIS 14€





HAUSSMANN



ALL DINING
FROM MONDAY TO SUNDAY
6H30AM/10H30PM

BY YOURSELF OR TO SHARE

BLACK TIGER PRAWNS IN TEMPURA, GRIBICHE SAUCE 18€
BUCKWHEAT WAFFEL, SCHRENKI CAVIAR, ISIGNY AOP CREAM €19
BARBAJANS WITH SPINACH AND ST-MAURE DE TOURAINE 12€

STARTERS

MARINATED SALMON HEART, ISIGNY AOP CREAM, BLINI €20
PRESSED PORK SHOULDER WITH ESPELETTE AOP PEPPER, PICKLE CHUTNEY €14
VELVETY DUBARRY, AS THE COUNTESS LOVED IT €12
BRIOCHE WITH BURGUNDY SNAILS AND MUSHROOMS, WINE MERCHANT SAUCE €19

MAIN COURSES

BEEF ROSSINI FILLET, HOT FOIE GRAS, PORT JUICE 48€
ESSONNE TROUT, SORREL SAUCE, IN HOMAGE TO THE TROISGROS BROTHERS €32
FREE-RANGE POULTRY WITH OLD WINE VINEGAR, PARIS BUTTON AND PEARL ONION €32
PARISIAN-STYLE GNOCCHI, MORNAY TRUFFLE SAUCE €24

CROQUE BARON:

PRINCE OF PARIS HAM WITH TRUFFLE, SHALLOT COMPOTE IN RED WINE, CONTÉ CHEESE 18 MONTHS OLD €27

CROQUE BARONNE:

WITH SUNNY SIDE UP EGG 28€

SIDES

FRENCH FRIES WITH A KNIFE 10€
SEASONAL VEGETABLE CASSEROLE €10
GREEN SALAD 8€

TO FINISH

FRENCH MERINGUE, MANGO AND PINEAPPLE SALPICON, COCONUT MILK SORBET 15€
RUM BABA, FRESH AND CANDIED CITRUS FRUITS, GOURMET VANILLA CREAM FROM MADAGASCAR 16€
SELECTION OF AGED CHEESES €14
FRESH FRUIT SALAD 14€

