



H a u s s m a n n

## ALL DINING

DU LUNDI AU VENDREDI 14H-19H  
SAMEDI ET DIMANCHE 12H-19H

### Seul ou à partager

Charcuterie du domaine Abotia  
Jambon de Bayonne 24mois, Jésus et Lomo à l'Espelette AOP 19€

Gambas Black Tiger en tempura, sauce gribiche 18€

Sucrine, haricot vert et parmesan, vinaigrette à la noisette 15€

Cœur de saumon mariné aux agrumes, blini au sarrasin 17€

Vichyssoise, crème d'Isigny, petits croutons 14€

Barbajuan St Maure de Touraine et épinard 12€

### Plats

La Pêche du moment 32€

Bœuf Bourguignon, lard, carotte, petits Paris et oignon 32€

Pappardelle au Veau lentement mitonné, tomate, céleri et parmesan 28€

Croque Baron,  
Jambon à la truffe d'été, Comté AOP, compoté d'échalotte au vin rouge 24€

Croque Baronne,  
Avec un œuf sur le plat 25€

### Accompagnements

Frites au couteau 8€

Légumes de saison 8€

Sucrine, vinaigrette à la noisette 8€

### Pour les enfants

Nuggets de Volaille, sauce BBQ

Ou

Le Poisson du jour, cuit vapeur

-  
Accompagnement au choix

18€

### Pour finir

Glaces et sorbets, madeleine tiède 14€

Sélection de fromage de Xavier Thuret MOF 16€

Assiette de fruits tranchés 15€

Moelleux au Chocolat Inaya 65%, strudel cacao 14€

Dessert du moment 15€



H a u s s m a n n



**ALL DINING**  
MONDAY TO FRIDAY 2PM-7PM  
SATURDAY TO SUNDAY 12PM-7PM

**Alone or to share**

Charcuterie from the Abotia estate,  
Bayonne ham 24 months old, Jesus and Lomo with Espelette AOP 19€

Black Tiger prawns in tempura, gribiche sauce 18€

Salmon heart marinated in citrus, buckwheat blinis 17€

Barbajuan St Maure de Touraine and spinach 12€

Vichyssoise, Isigny cream, small croutons 14€

Sucrine, green bean and parmesan, hazelnut vinaigrette 15€

**Main courses**

The Fish of the moment 32€

Beef Bourguignon, bacon, carrot, small Paris and onion 32€

Pappardelle pasta with slowly cooked Veal, tomato, celery and parmesan 28€

Croque Baron,  
Ham with summer truffle, Comté AOP, shallot compote with red wine 24€

Croque Baronne,  
With a sunny side egg 25€

**Sides**

Thick-cut French fries 8€

Seasonal vegetables 8€

Sucrine, hazelnut vinaigrette 8€

**For the kids**

Poultry Nuggets, BBQ Sauce  
Or  
Steamed Fish of the day

Side of your choice

18€

**To conclude**

Ice cream and Sorbet, warm madeleine 14€

Xavier Thuret's cheese selection MOF 16€

Sliced fruit plate 15€

Chocolate Inaya 65% cake, strudel cacao 14€

Dessert of the day 15€

