

Maison Astor

LE CLUB

by Maison Astor Paris



F O O D



« *Nothing brings people
together like good food.* »

entrées

STARTERS

**SUCRINE À LA PLANCHA, CONDIMENT OLIVE/ANCHOIS, 16€
PARMESAN, CROÛTONS**

SUPPLÉMENT : SAUMON FUMÉ OU POULET (+5€)

GRILLED SUCRINE LETTUCE, OLIVE AND ANCHOVY
CONDIMENT, PARMESAN, CROUTONS

ADD ON: SMOKED SALMON OR CHICKEN (+5€)

**BURRATA & TOMATES ANCIENNES, 16€
PESTO MAISON, ROQUETTE**

TOMATOES & BURRATA, HOMEMADE PESTO

**SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 14€
FRENCH ONION SOUP**

**POKE BOWL (QUINOA, FETA, ROQUETTE, 16€
LÉGUMES CROQUANTS, AVOCAT, GRENADE)**

SUPPLÉMENT : SAUMON FUMÉ (+5€)

AVOCADO SALAD, POMEGRANATE, QUINOA, VEGETABLES

ADD ON: SMOKED SALMON (+5€)

plats

MAIN COURSES

COQUILLETES AU JAMBON ET À LA CRÈME DE TRUFFE 22€
ELBOW PASTA WITH HAM AND TRUFFLE CREAM

DAURADE À LA PLANCHA, PETITS LÉGUMES, SAUCE VIERGE 25€
SEA BREAM ROASTED, VEGETABLES, « VIERGE » SAUCE


**JOHN BURGER (COMTÉ, BACON, SAUCE MAISON),
FRITES & MESCLUN** 25€
JOHN BURGER (COMTÉ, BACON, HOMEMADE SAUCE),
FRENCH FRIES & SALAD

FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE 26€
FISH & CHIPS, TARTARE SAUCE

TARTARE DE BŒUF, FRITES & MESCLUN 22€
BEEF TARTAR, FRENCH FRIES & SALAD

**ENTRECÔTE DE BŒUF 300G, SAUCE CHIMICHURI,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET SALADE** 32€
RIB STEACK BEEF, CHIMICHURI (300G),
MASHED POTATOES & SALAD

VOLAILLE RÔTIE, POMMES GRENAILLES, JUS DE VEAU 27€
ROASTED CHICKEN BREAST, ROASTED POTATOES,
TRUFFLED VEAL JUICE

 **RISOTTO DE FREGOLA SARDA, LÉGUMES DE SAISON,
SAUCE AUX SAVEURS LIBANAISES** 24€
FREGOLA SARDA COOKED LIKE A RISOTTO,
SEASONAL VEGETABLES, LEBANESE SAUCE

**CLUB'TRUFFE, JAMBON À L'ÉTOUFFÉE, PAIN DE CAMPAGNE,
GRANA PADANO, CRÈME DE TRUFFE** 25€
CLUB'TRUFFE, HAM, COUNTRY BREAD,
GRANA PADANO CHEESE, TRUFFLE CREAM

 **PLAT VÉGÉTARIEN**
VEGETARIAN DISH

LISTE DES ALLERGÈNES ET ORIGINES DES VIANDES (EU) DISPONIBLE AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.
ASK OUR RESTAURANT TEAM THE LIST OF ALLERGENS AND ORIGIN OF MEAT (UE).

desserts

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 10€
CHOCOLATE MOUSSE

CLAFOUTIS AUX FRUITS DE SAISON 9€
SEASONAL FRUITS CLAFOUTIS

CRÈME BRULÉE À LA FÈVE DE TONKA 9€
CREME BRULÉE WITH TONKA BEANS

PAIN PERDU, CRÈME FRAÎCHE 9€
FRENCH TOAST, THICK CREAM

LISTE DES ALLERGÈNES ET ORIGINES DES VIANDES (EU) DISPONIBLE AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.
ASK OUR RESTAURANT TEAM THE LIST OF ALLERGENS AND ORIGIN OF MEAT (UE).

bon

à partager... ou pas ;)

TO SHARE... OR NOT

LES PLANCHES

LA PETITE SMALL 12€
LA GRANDE MAIN COURSE 19€

CHARCUTERIES COLD MEAT
FROMAGES CHEESES
MIXTES MIXED

LES PIZZAS (DONNA ITALIA)

MARGHERITA (SAUCE TOMATE, MOZZARELLA) 19€
(TOMATO SAUCE, MOZZARELLA)

REINE (CHAMPIGNONS, JAMBON BLANC) 20€
(MUSHROOM, HAM)

JAMBON DE PAYS, ROQUETTE 21€
(COUNTRY HAM, ROQUETTE)

LISTE DES ALLERGÈNES ET ORIGINES DES VIANDES (EU) DISPONIBLE AUPRÈS DE NOS ÉQUIPES.
ASK OUR RESTAURANT TEAM THE LIST OF ALLERGENS AND ORIGIN OF MEAT (UE).

appétit

Maison Astor
MAISON ASTOR
PARIS

11 RUE D'ASTORG, 75008 PARIS
+33 (0)1 53 05 05 35
RESTAURANT@MAISONASTORPARIS.COM
WWW.MAISONASTORPARIS.COM

*« Au plaisir
de vous revoir. »*