

*Astor*  
LA SALLE À MANGER

by Maison Astor Paris

“  
VOYAGE  
CULINAIRE  
LE TEMPS  
D'UN  
DÉJEUNER  
”

*A*



Prenez place dans la Salle à Manger de la Maison Astor Paris et embarquez pour une traversée culinaire au gré du vent et des saisons. Confortablement installé sous notre somptueuse verrière, vous dégusterez des plats savoureux, issus de la pure tradition française agrémentés d'une touche d'originalité dite « du monde ». Notre Chef Bruno Felici met à l'honneur « le bien manger » en sélectionnant des ingrédients de qualité provenant de l'agriculture biologique et locale.

Bonne dégustation.

# A V A N T P R O P O S

## Rouge

<b>PAYS D'OC</b> GRENACHE, SYRAH Cuvée Le Cayre, IGP	11€
<b>LANGUEDOC</b> GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE Mas Gourdou « Le pas du Loup » - Pic Saint-Loup AOC	9€
<b>BOURGOGNE</b> PINOT NOIR Famille Roux Les Cotilles « Pinot Noir »	9€
<b>BEAUJOLAIS</b> GAMAY Brouilly Château des Tours, AOP	10€
<b>VAL DE LOIRE</b> CABERNET-FRANC Chinon, Château de Vaugaudry, AOP	12€
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b> GRENACHE & SYRAH Côtes-du-Rhône, les Cassagnes de la Nerthe, AOP	10€
<b>BORDEAUX</b> MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON Lussa Saint-Emilion, Château La Claymore, AOP	10€

## Blanc

<b>BOURGOGNE</b> CHARDONNAY Chablis, Les Meurots AOP, Chardonnay	13€
Domaine Thibert-Miranda - Macon-fuissé AOC	10€
<b>VAL DE LOIRE</b> SAUVIGNON BLANC Menetou Salon, Domaine de la Farge, Sauvignon	11€
<b>PAYS D'OC</b> VIOGNIER Cuvée Infiny, IGP	12€

## Rosé

<b>CÔTES DE PROVENCE</b> La Source Gabriel	9€
---	----

<sup>1</sup> Prix nets en euros, taxes et services compris.

<sup>2</sup> L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# P R É F A C E

## Le cabill'haut en saveurs

Gravlax de Cabillaud fumé, roulé en feuilles de Nori, salade fraîche & iodée, sauce comme un beurre blanc végétal et huile d'herbes, pommes Granny Smith

18€

## Le vol au vent

Un classique de la gastronomie Française, revisité à notre façon, alliant chorizo, crème d'épinard et moules avec leur sauce marinière, servi dans sa cocotte luttée à la pâte feuilletée

17€

## L'œuf ou la poule

Œuf parfait cuit au four vapeur, crème au beurre & caviar de courge, légumes de saison en pickles

15€

## Le velouté

Végétarien à la demande

Velouté de butternut et échalote, crème de Guanciale (charcuterie Italienne) saupoudré de Guanciale rôti

16€



Végétarien



Sans gluten



Contient de l'alcool



Fruits à coque



Crustacés

<sup>1</sup> Prix nets en euros, taxes et services compris.

<sup>2</sup> Liste des allergènes et origines des viandes disponible auprès de nos équipes.

# I N T R I G U E

## Lieu jaune, racines et trésors végétaux

Pavé de lieu jaune, purée de patate douce,  
légumes de saisons, avec son huile végétale



28€

## Volaille truffée de plaisir



Suprême de volaille Française, cuite à basse température puis dorée au beurre,  
gratin de macaronis (Zita) farcis au fromage et mélange de champignons sauvages,  
d'olives noires et de truffes noires d'été, gratiné au parmesan, jus de volaille à la sarriette

31€

## Le bayaldi de saison



Butternut grillé, parsemée de miel ail et romarin,  
légumes assaisonnés & en pickles, yaourt grec acidulé, gel citron

27€

## Octopus aux saveurs de l'Italie



Poulpe à la plancha, accompagné d'une polenta crémeuse au parmesan,  
condiment purée de tomate confite et olive Taggiasche,  
quartier de betterave rouge, huile végétale et de crustacés

32€

## Le bœuf

Paleron de bœuf, confit et braisé pendant 7 heures par nos soins, haricots coco  
et dés de chorizo liés au beurre, jus de bœuf éclatant maison et herbes fraîches

32€

# É P I L O G U E

## Cerise et chocolat

Un délice de forêt noire, revisitée par notre cheffe pâtissière, génoise chocolat, purée de cerise Amarena, chantilly maison et copeaux de chocolats noirs, crémeux de cerise

12€

## Entre fraîcheur et agrume

Pavlova revisitée, meringue française, zeste de citron vert et segments de pamplemousse de Chine, d'orange et de combava, jus d'agrumes

12€

## Quelle est belle

Poire pochée en sirop et liqueur de plante, crumble, compotée de poire et épices, sauce chocolatée

11€

## Tiramisu de la "mama"

Recette de famille, issue des montagnes du nord de l'Italie, dans le Piémont, importée par le Chef Bruno Felici

12€

## Petits plaisirs coupables

Trois pièces gourmandes & sa dose de caféine ou théine

11€

# C H A P I T R E S

**SUGGESTION DE LA SEMAINE 25€**

**SUGGESTION DE LA SEMAINE + SON CAFÉ OU THÉ GOURMAND 30€**

**BOISSON\* + SUGGESTION DE LA SEMAINE + SON CAFÉ GOURMAND 35€**

\*eau plate ou pétillante 50cl, bière Carlsberg 33cl, vins de notre sélection 14cl, sodas 33cl

Notre fondateur, John Jacob Astor IV était un homme d'affaires avant-gardiste, inventeur et écrivain à ses heures perdues. Héritier de la dynastie Astor, une des familles les plus riches et influentes des États-Unis.

Au début du 20<sup>ème</sup> siècle, il divorce de sa première femme et se remarie à Madeleine, de 18 ans sa cadette. La haute société de New York choquée par cette relation, crie au scandale. Pour se faire oublier, le jeune couple n'a pas d'autre choix que de quitter New-York pour Paris.

Les mariés établissent leur résidence à l'Hôtel Royal Astor Rue d'Astorg, construit quelques années auparavant par J.J. Astor, où se trouve actuellement notre maison. Avec Madeleine, enceinte, ils décident de retourner aux États-Unis afin que le futur enfant naisse sur le sol américain.

Le couple embarque sur un nouveau navire transatlantique pour New-York. Malheureusement, nous sommes en avril 1912 et le navire n'est qu'autre que le RMS Titanic. J.J. Astor ne survivra pas au naufrage mais Madeleine et sa descendance arriveront sains et saufs à New-York.





*Maison Astor*  
MAISON ASTOR  
PARIS

NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION  
DES « GOURMETS BAGS » AFIN DE LUTTER CONTRE  
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, N'HÉSITEZ PAS  
À NOUS DEMANDER D'EMPORTER VOTRE REPAS !

DU LUNDI AU VENDREDI DE MIDI À 14H

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

VOTRE AVIS  
COMPTE

