



54 rue Pierre Charron, 75008 Paris

POUR COMMENCER / STARTERS

Mille feuilles légumes grillés, mozzarella fondante et pesto 14€
Grilled vegetables mille feuilles, creamy mozzarella, basil pesto

Salade de bœuf citronnelle, vinaigrette sésames noirs, bouquet d'herbes 16€
Lemongrass beef salad, sesame dressing, fresh herbs

Rouleaux de Printemps gambas, légumes croquants 14€
Springrolls, prawn and veggies

Calamars croustillants, mayonnaise Thaï épicée 16€
Fried squid, spicy Thai mayo

Tarte fine de filets de sardine marinés, ricotta roquette 18€
Sardine tart, ricotta cheese, arugula

Déclinaison raviolis vapeurs, crevette, végétarien et canard, sauce aigre-douce 16€
Dim sum, shrimp, vegetarian and Peking duck, sweet and sour sauce

POUR CONTINUER / MAIN COURSES

Suprême de volaille fermière, mini aubergines et shitaké 24€
Chicken supreme, baby eggplants, shitaké mushroom

Filet de bœuf 160gr, jus court truffé, pommes de terre écrasées ciboulette 32€
Beef tenderloin 160gr, truffle jus, mashed potatoes

Côte de veau rôti dans son jus, gratin dauphinois 34€
Roast veal chop, gratin dauphinois

Poisson et crustacées plancha, sauce Tom Yam, riz blanc parfumé jasmin 26€
Fish and seafood plancha, tom yam sauce, jasmine white rice.

Filet de daurade grillé, sauce vierge, poêlée de légumes 28€
Sea bream filet, virgin sauce, pan fried vegetables

Pavé de thon mi-cuit en croûte de sésames, légumes au wok 28€
Tuna steak, sesame, and pan-fried vegetables

Curry vert de légumes asiatiques, tofu grillé et basilic Thaï 22€
Green curry with Asian vegetables, grilled tofu, and Thai basil

ET AUSSI

Bo bun bœuf citronnelle, nems poulet légumes 20€
Lemongrass beef Bo bun, chicken, and veggies spring rolls

Salade Niçoise, ventrêche de thon blanc mariné 18€
Niçoise salad with marinated white tuna belly

Soupe Vietnamienne Pho, bouillon parfumé, émincé de bœuf et vermicelle de riz 18€
Vietnamese Pho soup, flavored broth, minced beef, and rice noodles

POUR FINIR / DESSERTS

Fromage Saint Marcellin, toasts et salade roquette 14€
Saint Marcellin cheese, toast, and arugula salad

Sélection de desserts ARNAUD LARHER - Meilleur ouvrier de France 16€

Toulouse Lautrec

Biscuit moelleux chocolat, crème onctueuse et mousse légère chocolat noir
Soft chocolate cream cake, dark chocolate mousse

Ivoire

Biscuit noix coco, crème chocolat blanc, fruits de la passion, mangues, ananas
Coconut shortbread, vanilla cream, passion fruit, mango, pineapple

Mille feuilles praliné

Pâte feuilletée caramélisée, crème mousseline au praliné noisette
Puff pastry, praline cream

Melba aux fraises

Glace vanille, fraises, framboises, amandes grillées
Vanilla ice cream, strawberries, raspberries, grilled almonds

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais.

Le restaurant le 47 et ses fournisseurs garantissent que les viandes bovines sont originaires d'Europe.

Les prix sont en euros et s'entendent nets et service compris.

En cas d'intolérance alimentaires, allergies : demandez la liste des allergènes