



LES BOUQUINISTES
RESTAURANT AVEC GUY SAVOY

CARTE ÉTÉ 2018 SPRING MENU 2018

La carte est conçue avec Guy Savoy et réalisée par Stéphane Perraud
The menu is created by Guy Savoy and realized by Stéphane Perraud

Les entrées

Starters

Texture de tomates anciennes <i>Texture of heirloom tomato</i>	21€00
* Oeuf parfait, crème de petits pois, jambon cru <i>The perfectly cooked egg with ham and spring peas</i>	20€00
Carpaccio de poulpe, vierge pomelos coriandre <i>Octopus carpaccio with a grapefruit and cilantro vinaigrette</i>	19€00
Ravioli de Gambas, bouillon citronnelle <i>Mushrooms and prawn ravioli, lemon grass broth</i>	22€00
Nougat de foie gras, rhubarbe en textures <i>House foie gras with nuts and dried fruit, rhubarb</i>	25€00
* L'entrée du jour <i>Starter of the day</i>	16€00
* Salade de jeunes pousses, parmesan et croutons <i>Mesculin salad with parmesan cheese and croutons</i>	13€00

Suggestion du Chef (Entrée ou Plat selon le marché)
Chef's suggestion (Starter or Main dish)

Les plats

Main courses

* La pêche du jour <i>Fish of the day</i>	26€00
Thon à la plancha, risotto riviera, pesto <i>Lightly seared tuna with pesto and risotto</i>	33€00
Lieu jaune poché, pissaladière à l'aubergine <i>Poached pollack with an anchovy, onion and eggplant tart</i>	34€00
Picanha de veau rôtie, petits pois à la Française <i>Veal "Picanha" grilled with spring peas</i>	34€00
Filet de canette, carotte, cumin, orange <i>Young duck breast with cumin and orange spiked carrots</i>	33€00
Selle d'agneau croustillante aux olives, houmous, jus au citron confit <i>Crispy saddle of lamb with olives, hummus and preserved lemon jus</i>	34€00
* L'étal du boucher <i>The daily featured butcher's recommendation</i>	26€00



LES BOUQUINISTES
RESTAURANT AVEC GUY SAVOY

Desserts

Desserts

Assortiment de fromages affinés <i>Assortment of refined cheeses</i>	13€00
* Sorbets et glaces, biscuit du moment <i>Seasonal ice cream and sorbets, cookie/cake garnish</i>	11€00
* Ile flottante à la praline rose <i>Pink praline floating island</i>	11€00
Moelleux chocolat-caramel, glace thé Chai <i>Warm molten chocolate and caramel cake, chai tea ice cream</i>	14€00
Crèmeux citron-kiwi-pomme verveine <i>Kiwi-lemon curd with apple verbena flavours</i>	12€00
Tout fraise comme une Melba <i>Strawberry ensemble, strawberry ice cream</i>	14€00
* Dessert du jour <i>Featured dessert</i>	10€00

Formule Menu " Déjeuner " (*) dans la carte

Entrée* + Plat* OU Plat* + Dessert* 29€00
Starter + Main course OR Main course + Dessert

Entrée* + Plat* + Dessert* 36€00
Starter + Main course + Dessert

Formule Menu " Diner " (*) dans la carte

Entrée* + Plat* + Dessert* 44€00
Starter + Main course + Dessert

Menu dégustation 78€ (hors boissons)

*Dégustation Set Menu (Six courses for the entire table)
en six services pour l'ensemble des convives*

Nos viandes sont d'origines françaises. Nos plats sont exclusivement préparés sur place à partir de produits bruts. En cas d'intolérance alimentaire, allergie : demandez la liste des allergènes que contiennent nos plats TVA 10% et service inclus 13%. La Maison ne prend plus les chèques.

Nos viandes sont d'origines françaises. Nos plats sont exclusivement préparés sur place à partir de produits bruts. En cas d'intolérance alimentaire, allergie : demandez la liste des allergènes que contiennent nos plats. TVA 10% et service inclus 13%. La Maison ne prend plus les chèques.