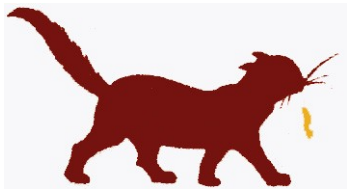




Chaque jour, le Chef
vous propose son menu,
annoncé à votre table

"retour du marché"
entrée plat fromage dessert
31 €

"marmite du marché"
16 €



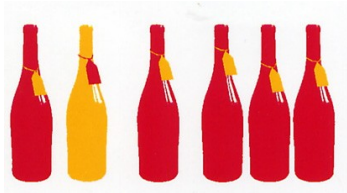
N'hésitez pas à piocher dans le
panier du marché selon votre
faim et vos envies

entrée-plat 24,50 €

ou

plat-dessert 22 €

tout est possible



En entrée ou en plat
c'est comme vous le souhaitez

Salade méditerranéenne 14 €

Mélange de salades du marché, parmesan, fenouil,
tomates confites, vinaigre balsamique

Salade « façon » nicoise 15,50 €

Frisée, feuille de chêne, sucrine, olives noires, oeuf, thon blanc,
tomates confites, lardons grillés, croûtons de pain rissolés

Terrine du Marché 14 €

Servie froide et accompagnée d'un mélange de salade

Oeuf fermier cuit « à la poêle » 13 €

et servi sur son toast, mélange d'herbes et de salade, lardon et parmesan

Tartine Basquaise 14 €

Pain toasté, lanières d'aubergine, blanc de volaille,
poivrons confits, curry et son bol de roquette

Tartine Nordique 16 €

Pain toasté, harengs fumés, saumon fumé, pommes de terre Charlotte,
crème de raifort et son bol de roquette

Foie gras de canard à l'ancienne

180 g 29,50 €

330 g 50 €

Escargots de bourgogne en persillade

Cassolette de 6 10,50 €

Cassolette de 12 19 €

Lomo de thon 15,50 €

rôti au 4 épices, sésame grillé avec son mélange de salade

Brandade de morue parmentière 16 €

et son bol de roquette

Dans la famille Camdeborde, je demande :

la planche de cochonaille de Phillippe C. 15 €

ou encore

**le boudin noir ou boudin blanc béarnais
poêlé de Phillippe C. 16 €**

servi avec un bol de purée de pommes de terre montée à l'huile d'olive
et à la mousse de lait et légumes frits du moment

Assiette de jambon Mr Arosagaray 15 €

avec son pan con tomate

Prix nets – service compris

document non contractuel fourni à titre indicatif et susceptible de modifications sans préavis



Choisissez une bouteille, un droit de bouchon de 7 € sera ajouté au prix caviste



ou bien laissez vous tenter par le "coup du coeur" du moment, (au verre, en pichet et pourquoi pas la bouteille entière)

verre 4,10 €

pot 50 cl : 13,50 €

BistroY... Les Papilles

30 rue Gay Lussac
75005 PARIS

tel : 01 43 25 20 79
fax 01 43 25 24 35

lespapilles@hotmail.fr

Les fromages

Assortiment de fromages et ses accompagnements 8 €

Ossau Iraty, confiture de cerises noires 7 €

Fourne d'Ambert, pruneaux gonflés au vin rouge 7 €

Chèvre frais, croûtons de tapenade d'olives noires 7 €

Camembert « fermier » au lait cru, compotée de pomme au romarain 7 €

Les desserts

Gelée d'agrumes au campari, crème battue aux zestes 8 €

Riz au lait façon « grand mère » aux fruits du moment 8 €

Cappuccino au chocolat « pur caraïbes » crémeux au café 8,50 €

Crémeux aux citrons jaunes de « Menton », fine gelée de pistaches 8 €

Les fraises des bois de Mme Most 10,50 €

Les eaux, bières et sodas

eau plate Wattwiller 50 cl 4 €

eau gazeuse Saint Géron 75 cl 6 €

bières bouteille, soda 4 €

Les Vins

veuillez consulter la carte des vins et les vins du moment

Droit de bouchon :

1/2 bouteille : + 3,50 € ; bouteille : + 7 € ; magnum : + 14 € ; jeroboam : + 21 €

Thé , Infusion 5 €

Les cafés et infusions

Café et décaféiné « la Brulerie de Gobelins » 3 €

Les digestifs

Eau de vie, Cognac, Armagnac 9 €

Monzanna 7 €