

LA PETITE PLACE

PARIS LE MARAIS

La carte

Ancien des Caves Saint Gilles et du Petit Marché,
le chef Pascal Brebant propose une cuisine familiale, traditionnelle
et généreuse, préparée avec des produits frais et de saison.

La carte se renouvelle régulièrement en proposant quotidiennement
un plat du jour selon les inspirations du chef et l'arrivage du marché.

Côté cave, les vins ont été sélectionnés avec amour
et produits par des vignerons passionnés.

2 PL. DE THORIGNY, 75003 PARIS

LA PETITE PLACE

PARIS LE MARAIS

ENTRÉES

- SOUPE À L'OIGNON AU VIN BLANC — 12€
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE x6: 11€/x12: 22€
- SAINT MARCELIN PANÉ AUX HERBES ET MIEL — 14€
- SALADE CHINOISE (CHOU CHINOIS, CHOU BLANC, EMINCÉ DE POULET) — 14€
- SALADE DE LENTILLES, OEUF POCHÉ, JAMBON SERRANO — 12€
- TARTE FINE TOMATES, ÉPINARD, POIREAUX, COMTÉ, BLEU D'AUBERGE — 15€

PLATS

- PLUMA DE PORC, SAUCE MIEL/GINGEMBRE, POMMES SAUTÉES — 20€
- CROQUE DE LA PLACE ET SA SALADE VERTE — 16€
- DOS DE CABILLAUD, SAUCE BEURRE BLANC, POMMES VAPEUR, CONFITURE D'OIGNONS ROUGES — 20€
- JOUE DE BOEUF CONFIT AU VIN ROUGE, TAGLIATELLES — 19€
- PARMIGIANO D'AUBERGINE ET SALADE VERTE — 18€
- TOURTE MAISON (ÉPINARD, CAROTTES, CHAMPIGNONS ET COMTÉ) ET SALADE VERTE — 17€
- LINGUINE AUX MORILLES, JAMBON SERRANO ET PARMESAN — 24€

DESSERTS

- MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA CRÈME ANGLAISE — 10€
- CHEESECAKE ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES — 10€
- CRUMBLE AUX POMMES — 10€
- CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE — 10€
- TARTE AUX POMMES À LA CRÈME D'AMANDE — 10€

- CAKE AU CITRON — 7€
- CAKE À LA CAROTTE — 7€

Nos plats contiennent des allergènes, n'hésitez pas à demander la liste et à nous faire part de vos allergies ou restrictions alimentaires, nous pouvons adapter ce menu à vos besoins.

*Origine des viandes : Os à moelle - Hollande / Filet mignon de porc - Espagne
Joue de Boeuf - Irlande / Saucisse de Morteau - France*