QUAI 108
Saint-Lazare · Paris

Menu du Jour 35 €

De 12h00 à 14h30

Entrée du jour/ Plat du jour/ Café

Plat du jour/ Dessert au choix/ Café

La Carte

Entrées

	€
Ravioles de champignons/ bouillon corsé/ ail noir/ herbes sauvages	18
Ceviche de daurade/ coco-passion/ pomelos/ citron combawa/ tagète/ avocat	19 | 29*
Foie gras de canard/ cacao/ condiment poire-shizo/ brioche	26
Poireaux/ carbonara/ ventrèche de cochon basque/ noisettes torréfiées	16
Œuf parfait/ crème de courge Hokkaido/ anguille fumée/ graines de courge/ châtaigne	16

Plats

	€
Gnocchi/ champignons/ oignons de Roscoff/ noisettes/ crème de Comté/ magret fumé	25
Paleron de bœuf confit à la Royale/ foie-gras/ purée de pommes de terre	35
+ Supplément **Truffe noire** (+ 15€)	
Noix de veau basse température/ panais/ trévise tardive/ pomme confite / jus de veau	33
Noix de Saint-Jacques/ chou-fleur décliné/ cima di rapa/ marinière de corail/ œufs de truite	35
Thon rouge/ carotte/ pak choï au BBQ/ réduction orange miel gingembre/ confit citron	30
Smashed burger/ bœuf/ Cheddar/ cornichon pickles/ BBQ fumée/ moutarde américaine *	26
+ Supplément **bacon** (+ 3€)	
Salade de poulet mariné/ chou chinois/ chou rouge/ mayonnaise miel-sésame/ pickles	22

Garnitures : frites de pomme de terre/ mesclun de jeunes pousses
frites de patate douce/ purée de pommes de terre — 6

* Garniture au choix

Desserts

	€
Tarte soufflée au chocolat/ praliné amande-noisette/ fleur de sel/ glace vanille-tonka	13
Lemon curd/ miel de châtaigner/ pollen/ granola/ sorbet citron-vanille	12
Tiramisu au café/ praliné amande-café/ poudre de cacao	11
Mont-blanc/ ganache chocolat blanc/ vanille/ crème de marron/ mandarine	13
Pommes confites/ verveine/ crumble/ crème Isigny aux 4 épices/ caramel	11

@quai108paris