





# Restaurant l'Epicurien

## SUGGESTIONS APÉRITIF

AOP CHAMPAGNE *	12 CL	14 €
KIR ROYAL	12 CL	14 €
APÉRITIFS ANISÉS	4 CL	7 €
CAMPARI	4 CL	7 €
MARTINI ROUGE ET BLANC	4 CL	7 €
SUZE	4 CL	7 €
COCKTAIL MAISON	12 CL	13 €
SPRITZ ROYAL	12 CL	14 €
HUGO ROYAL	12 CL	14 €
GIN DU MOMENT TONIC	10 CL	13 €
AMERICANO	8 CL	13 €
BIÈRE PRESSION DU MOMENT	25 CL / 50 CL	6 € 11 €
PORTO ROUGE ET BLANC	8 CL	13 €
LILLET BLANC ET ROUGE	8 CL	7 €
AOP VINS BLANC/ROUGE/ROSÉ *	12 CL	8 €
AOP VINS LIQUOREUX	12 CL	10 €

## - NOS WHISKIES -

MONKEY SHOULDER BLENDED	10 €
JACOULOT HIGHLAND SINGLE MALT 25 ANS	25 €
JACOULOT HIGHLAND SINGLE MALT 18 ANS	20 €
WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED	15 €
NOBUSHI	20 €
MICHEL COUVREUR	20 €
COAL ILA	20 €
JACK DANIEL'S	15 €

\* BOUTEILLE DISPONIBLE SUR LA CARTE DES VINS

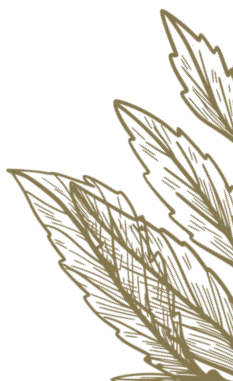


## - NOS EAUX ET SOFTS -

NOTRE SÉLECTION DE JUS DE FRUITS	25 CL	7 €
NOS SODAS : SCHWEPPES TONIC	25 CL	6 €
COCA COLA, LIMONADE	33 CL	6 €
PERRIER TRANCHE	33 CL	6 €
CHATELDON		7.5 €
THONON		6 €

## - NOS BOISSONS CHAUDES -

EXPRESSO, RISTRETTO	4.5 €
DOUBLE EXPRESSO, INFUSION, THÉ, CHOCOLAT CHAUD	6 €





# Restaurant l'Epicurien

## ENTRÉES STARTERS

BURGER AU FOIE GRAS DE CANARD, ÉCHALOTES CONFITES  
AU PORTO

14€

BURGER WITH DUCK FOIE GRAS, CANDIED SHALLOTS

CRÉMEUX DE PANAIS, JAUNE D'OEUF ET CONDIMENTS  
CREAMY PARSNIP, EGG YOLK AND CONDIMENTS

14€

HUITRES PLATES OO, TARTARE D'ALGUES ET ÉMULSION  
OYSTERS, SEAWEED TARTAR AND IODIC EMULSION

16€

VIANDE ORIGINE FRANÇAISE  
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES,  
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS  
ALIMENTAIRES





# Restaurant l'Epicurien

## PLATS MAIN COURSES

POISSON DU MOMENT  
FISH OF THE DAY

30€

RÔTI DE BOEUF DANS L'ESPRIT D'UN CARPACCIO POMMES  
DAUPHINES

28€

ROAST BEAF, WITH A KIND OF POMMES DAUPHINES  
CARPACCIO

FILET DE VEAU AUX LANGOUSTINES EN CROUTE DE PAIN,  
COURGE RÔTIE

30€

VEAL FILET WITH BRED CROUSTY SHRIMP

VIANDES ORIGINE FRANÇAISE  
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES,  
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS  
ALIMENTAIRES





# Restaurant l'Epicurien

## FROMAGES CHEESES

- SÉLECTION DE FROMAGES ET SON MESCLUN DE SALADE 11€  
CHEESE SELECTION WITH SALADE
- VIEUX COMTÉ AU POIVRE NOIR 13€  
OLD COMTÉ AND PEPPER ICE CREAM

## DESSERTS DESSERTS

- MONT BLANC CASSIS 14€  
BLACK CURRANT MONT BLANC
- LE CHOCOLAT AU PARFUM DES CARAÏBES 14€  
CHOCOLATE WITH CARAÏBEAN PERFUME
- "PARIS TOKYO" CHOIX PRALINÉS AU SÉSAME ET NOIX, GEL 14€  
YUZU SHISO ET AGRUMES
- "PARIS TOKYO" CHOIX BUN PRALINE WITH SESAME AND  
WALNUT, YUZU SHISO GEL AND CITRUS FRUIT

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES.  
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS  
ALIMENTAIRES







# Restaurant l'Epicurien

## MENU DU CHEF

42€ ENTRÉE PLAT DESSERT

42€ STARTER MAIN COURSE DESSERT

47€ SUPPLÉMENT FROMAGES

47€ EXTRA CHEESES



BURGER AU FOIE GRAS DE CANARD, ÉCHALOTES CONFITES  
AU PORTO

BURGER WITH DUCK FOIE GRAS, CANDIED SHALLOTS

OU

OR

CRÉMEUX DE PANAIS, JAUNE D'OEUF ET CONDIMENTS

CREAMY PARSNIP, EGG YOLK AND CONDIMENTS



POISSON DU MOMENT

FISH OF THE DAY

OU

OR

RÔTI DE BOEUF DANS L'ESPRIT D'UN CARPACCIO POMMES  
DAUPHINES

BEEF FAUX-FILET, BEETROOTS WITH SALT AND GIROLLES

MUSHROOMS



MONT BLANC CASSIS

BLACK CURRANT MONT BLANC

OU

OR

LE CHOCOLAT AU PARFUM DES CARAÏBES

CHOCOLATE WITH CARAÏBEAN PERFUME







# Restaurant l'Epicurien

## MENU SIGNATURE

70€

MISE EN BOUCHE DU MOMENT  
APPETIZER



HUITRES PLATES OO, TARTARE D'ALGUES ET ÉMULSION  
OYSTERS, SEAWEED TARTAR AND IODIC EMULSION



POISSON DU MOMENT ET SA GARNITURE DE SAISON  
FISH OF THE DAY, SEASON SIDE DISH



FILET DE VEAU AUX LANGOUSTINES EN CROUTE DE  
PAIN, COURGE RÔTIE  
VEAL FILET WITH BRED CROUSTY SHRIMP



VIEUX COMTÉ AU POIVRE NOIR  
OLD COMTÉ WITH BLACK PEPPER



"PARIS TOKYO" CHOUX PRALINÉS AU SÉSAME ET NOIX, GEL  
YU SHISO ET AGRUMES

"PARIS TOKYO" CHOUX BUN PRALINE WITH SESAME AND  
WALNUT, YUZU SHIZO GEL AND CITRUS FRUIT

VIANDES ORIGINE FRANÇAISE  
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES,  
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS  
ALIMENTAIRES





# Restaurant l'Epicurien

## MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

CHILDREN'S MENU  
UP TO 12 YEARS OLD

20€



VELOUTÉ DU MOMENT  
VELOUTE OF THE MOMENT



POISSON DU MOMENT, PURÉE DE POMMES DE TERRE  
FISH OF THE DAY, MASHED POTATOES

OU  
OR

VIANDE DU MOMENT, PURÉE DE POMMES DE TERRE  
MEAT OF THE DAY, MASHED POTATOES



MI-CUIT AU CHOCOLAT  
HALF-BAKED CHOCOLATE



VIANDES ORIGINE FRANÇAISE  
NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES PRODUITS ALLERGIQUES,  
N'HÉSITEZ PAS À INFORMER NOTRE ÉQUIPE DE VOS RESTRICTIONS  
ALIMENTAIRES

