

Le Petit Paris

CANNES - LOS ANGELES

13, rue des Belges - 06400 Cannes
www.le-petitparis.fr

DÉGUSTER C'EST PARTAGER

NOS PETITES ASSIETTES

LES CAROTTES fraîchement râpées, vinaigrette aux agrumes.....	7	LA TERRINE DU CHEF lapin et noisettes.....	9
LE CÉLERI-RAVE façon rémoulade, moutarde acidulée.....	7	LES ŒUFS BIO façon Mimosa, macédoine de légumes.....	9

POUR COMMENCER

LE POIREAU vinaigrette, œuf mollet bio.....	11	CASSOLETTE D'ESCARGOTS au beurre persillé les 6.....	12	L'ASSIETTE GOURMANDE DE COCHONNAILLES assortiment de charcuterie.....	13
LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD frisée, raisins rôtis, noix du Périgord.....	14	LE SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN crème légère à la ciboulette et ses toasts.....	16	LA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS DES SOUS-BOIS comme on les aime, ail, persil et chips de pain de campagne.....	16
LES CALAMARS à la provençale (ail, tomates, olives, persil).....	14	LA TERRINE DE FOIE GRAS cognac, quatre épices, chutney poire et cannelle.....	19	LES HUITRES Fines de Claire n°2 pain de seigle, vinaigre de vin rouge à l'échalote les 6.....	15

POUR CONTINUER

LE TARTARE DE BOEUF SALERS coupé au couteau, cru ou poêlé, frites maison et salade verte.....	21	LES PENNES À L'ARRABIATA LÉGÈREMENT RELEVÉES tomates, huile d'olive, ail.....	18	LES CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTIES AUX HERBES DE PROVENCE purée maison, salade et jus réduit.....	25
LE BURGER PETIT PARIS boeuf Charolais, Cantal 18 mois, frites maison et salade verte.....	22	LE FILET DE TRUITE rôti aux amandes, pommes vapeur et crème légère.....	21	LE FILET DE BŒUF LIMOUSIN rôti dans son jus, galette de pommes de terre et champignons.....	32
LA CUISSE DE CANARD CONFITE pommes grenailles, persil et jus réduit.....	22	LA GROSSE CÔTE DE COCHON RÔTIE purée maison et jus corsé.....	23		

NOS INCONTOURNABLES

LES GAMBAS FLAMBÉES au pastis ou au whisky, tomates, cebettes et son riz gourmand.....	26	RETOUR DE PÊCHE loup, dorade, saint-pierre.....	32
LES PENNES À LA TRUFFE dans une meule de parmesan flambée au cognac.....	36	BELLE CÔTE DE BŒUF ABERDEEN ANGUS 1 kg minimum pour 2 personnes servie avec son os à moelle gratiné, 2 garnitures au choix.....	85

NOS GARNITURES

Salade verte	6	Pommes grenailles	8
Pommes purée	8	Pommes frites	8
Poêlée de légumes à l'huile d'olive	8	Purée à la truffe	10

NOS DESSERTS

OMELETTE NORVÉGIENNE flambée au Cointreau.....	11	TARTE AUX POMMES DES SŒURS TATIN glace à la vanille et caramel.....	9	ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS par Maître Ceneri à Cannes.....	14
TIRAMISU à la crème de marron d'Ardèche.....	9	BABA AU RHUM vieux rhum agricole et crème montée vanille.....	9	CAFÉ GOURMAND café et sa sélection de desserts.....	11
MOUSSE AU CHOCOLAT et son petit beurre.....	9	POIRE BELLE HÉLÈNE chantilly Maison, chocolat et amandes caramélisées.....	9		
PANNA COTTA vanillée, crumble du moment et coulis de fruits rouges.....	9	TARTE AU CITRON sablé breton, meringue italienne et zeste de citron vert.....	9		

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

Privatisation • Cocktail privé • Banquet • Conférence • CONTACTEZ NOTRE SERVICE ÉNÉMENTIEL • Tél. 0 777 933 448 • events@le-petitparis.fr

VIANDES D'ORIGINE FRANCE ET UNION EUROPÉENNE. • PRIX NETS EN EUROS • LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES