



Ici, on épluche, on émince, on
taille, on poche, on déglace, on
rôtit, on blanchit, on émulsionne...
Bref, on cuisine maison ! 



Xavier Blanc

ENTRÉES

Ravioles de gambas, sauce coco citronnelle - 11€

 **Chakchouka** & œuf parfait gratinés à l'Ossau-Iraty AOP - 8€

 **Burrata** (125g), pesto pistache, tomates confites & roquettes - 10€

Rillettes du chef à l'épaule de cochon confite - 8€

Os à moelle & toasts de pain de campagne - 9€

PLATS

 **Chakchouka** & œuf parfait gratinés à l'Ossau-Iraty AOP - 15€

Onglet de bœuf tigre qui pleure (200gr) Ecosse IGP, haricots verts & chou chinois - 19€

Pavé de saumon (160gr) Ecosse IGP label rouge, sauce coco citronnelle au satay & brocolis - 20€

Cheeseburger : steak haché (150gr), béarnaise, Ossau-Iraty AOP, bacon, oignons confits et frits, tomates confites, pickles, salade & frites maison - 18€

 **Portobelloburger** : portobello, 1/2 burrata, cheddar, tomates confites, pickles, oignons confits et frits, roquette & frites maison - 17€

Croque madame truffé : jambon blanc, Ossau-Iraty AOP, sauce Mornay truffée, œuf au plat & salade verte - 17€

Salade de bœuf thaï : bœuf mariné, soja, carottes, courgettes - 16€

Salade de Rocamadour chaud : toasts au miel, gésiers confits & tomates confites - 16€

Coquillettes, saumon fumé, crème citronnée à l'aneth & parmesan - 17€

DESSERTS

Mi-cuit pistache & crème anglaise à la fleur d'oranger - 9€

Cheesecake & caramel au gingembre ou brunoise de mangue - 9€

Pavlova ananas, mangue, passion, grenades & vanille - 9€

Mousse au chocolat, pois chiches croustillants - 9€

Gourmandises & café - 10€

PLANCHES

A partir de 16h la semaine, toute la journée le WE

La découverte : croquettes à l'aligot, tenders de poulet Cajun, pimientos del padron & houmous au citron confit - 19€

 **La végétale** : guacamole, houmous au citron confit, pimientos del padron & chakchouka gratinée à l'Ossau-Iraty - 15€

La charcuterie : Serrano, chorizo ibérique, coppa, jambon blanc & rillettes du chef - 16€

 **La fromage** : Ste-Maure-de-Touraine, St-Nectaire, Ossau-Iraty, Fourme d'Ambert - 13€

La mixte : charcuterie & fromage - 19€

GRIGNOTAGE

A partir de 16h la semaine, toute la journée le WE

Croquettes à l'aligot, sauce barbecue - 9€

Pimientos del padron à la plancha - 8€

Tenders de poulet cajun, sauce cajun - 10€

Houmous au citron confit, focaccia - 8€

Saucisson sec à couper - 8€

Chips de tortillas, crème de cheddar, guacamole, fromage blanc - 9€

Assiette de frites - 6€

Assiette de frites & crème de cheddar - 8€

09 84 52 45 00
1 RUE DES FÊTES
75019

BIENFETEURSPARIS@GMAIL.COM

  @BIENFETEURSPARIS

