

Bien Gardez

Ici, on épluche, on émince, on taille, on poche, on déglace, on rôtit, on blanchit, on émulsionne... Bref, tout ce qui vous est proposé sur cette carte est cuisiné maison et avec amour !



ENTRÉES

- 🌿 **Crème de champignons** / oeuf parfait / herbes fraîches - 8€
- Maquereau en escabèche** / pommes de terre vapeur / carottes / oignons grelots - 9€
- Terrine de campagne maison** / gelée maison / pain de campagne / cornichons / pickles - 9€
- 🌿 **Gougères** au Comté / crème & copeaux de parmesan / frisée - 8€

PLATS

- Bavette** grillée (180g) / sauce barbecue maison / coleslaw chou blanc carotte / frites maison - 19€
- Entrecôte** (250g) / beurre maître d'hôtel / mizuna verte / crème citronnée / frites maison - 25€
- Saucisse au couteau** / purée pomme de terre butternut / jus corsé - 18€
- Mijoté de cabillaud** au vin blanc / moules / grenailles rôties - 19€
- Pêche du jour** / purée de céleri / beurre noisette et câpres / pickles - 19€
- 🌿 **Bourguignon végétarien** / polenta crémeuse / herbes fraîches / pickles - 16€
- Rigatoni** / crème de pistache / mortadelle / burrata / zestes de citron jaune - 16€
- Double Smash burger** : bun brioché / steaks smashés (150g) / sauce cocktail / cheddar fondu / bacon fumé / cornichon aigre-doux / batavia / frites maison - 18€
- 🌿 **Potager burger** : bun brioché / portobello mariné et rôti / coleslaw chou blanc et pomme verte / sauce vierge / roquette / frites maison - 17€

N'hésitez pas à nous communiquer vos allergies ou intolérances !

DESSERTS

Financier noisette / ganache chocolat noir / éclats de noisettes torrifiées - 9€

Nuage citron / cookie moelleux / crème montée vanille - 10€

Tiramisu express / sirop de café / crémeux vanille / poudre de cacao - 9€

Tarte tatin / quenelle de crème fraîche / caramel au beurre salé - 9€

Gourmandises / café* - 10€

**Cappuccino, café crème, chocolat chaud, thé, double, latte, latte macchiato sup. +2,5€*

PLANCHES

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

Maritime : rillettes de maquereau / beignets de calamars / croquettes de cabillaud / truite fumée / sauce aioli - 19€

 **Végée** : houmous au paprika fumé / légumes de saison rôtis / burrata / beignets de légumes / crème citronnée - 15€

Carnée : jambon Serrano / jambon blanc supérieur / saucisson artisanal / terrine de campagne maison - 16€

 **Fromagère** : Comté AOP 18 mois / fromage frais de chèvre herbes fines et citron / Camembert Normand AOP / Scamorza fumée - 16€

Mixte : jambon Serrano / jambon blanc supérieur / Comté AOP 18 mois / fromage frais de chèvre herbes fraîches et citron - 17€

GRIGNOTAGE

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

Croque gourmand : pain de campagne / jambon blanc supérieur / sauce mornay / scamorza fumée / comté fruité - 13€

Halloumi grillé / carpaccio de légumes / miel d'acacia / pignons de pin grillés - 10€

Houmous de pois chiches / paprika fumé / huile d'olive / pois chiches grillés - 8€

Croquettes de cabillaud / sauce aioli - 9€

Beignets de légumes / chutney de tomate - 8€

Assiette de frites maison / crème de cheddar - 8€

Assiette de frites maison / mayonnaise maison à l'ancienne - 7€

N'hésitez pas à nous communiquer vos allergies ou intolérances !

09 84 52 45 00
1 RUE DES FÊTES
75019

BIENFETEURSPARIS@GMAIL.COM

  @BIENFETEURSPARIS

