

Bien goureux

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

- ✔ **Burrata**, tartare de poivrons, pesto vert, pignons de pin grillés - 10€
- ✔ **Tartare de champignons**, jaune d'oeuf parfait, vinaigrette - 8€
- Rillettes de cochon**, pain de campagne grillé, cornichons, pickles - 9€
- Salade de maïs**, thon, poivron rouge rôti, sauce verte aux épices, pickles - 9€
- ✔ **Gaspacho de petits pois**, chèvre frais, pignons de pin grillés, pickles - 8€

PLATS

- Bavette d'ailou** (180g), sauce au poivre maison, purée maison - 19€
- Entrecôte** (250g), sauce verte, frites maison - 25€
- Tartare au couteau** préparé, jaune d'oeuf, câpres, échalottes, persil, frites maison - 18€
- Fish and chips** : pavé de cabillaud en tempura, sauce tartare, frites maison, citron - 19€
- Conchiglioni**, tomates cerises rôties, chorizo ibérique, burrata, basilic - 16€
- ✔ **Salade printanière** : halloumi grillé, carotte, concombre, tomates cerises, oignon, coriandre, noix de cajou, graines de sésame, vinaigrette au sésame - 17€
- Salade César** : poulet croustillant, œuf dur, sauce César, croutons, anchois, copeaux de parmesan, cœur de romaine - 18€
- Cheeseburger** : bun brioché, steak (150g), sauce moutarde à l'ancienne, crème de cheddar, bacon, tomate, oignons rouges, cornichon aigre-doux, laitue, frites maison - 18€
- ✔ **Falaburger** : bun brioché, pavé de falafel, feta, sauce tahini citronnée, tomates, oignons rouges, avocat, grenade, laitue, frites maison - 17€

Autres accompagnements possible : légumes de saison ou mesclun

N'hésitez pas à nous communiquer vos allergies ou intolérances

DESSERTS

Chou à la crème vanille, sauce chocolat, amandes effilées et grillées - 9€

Cheesecake, coulis de fruits, brisures de speculoos - 9€

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

Poire pochée, sauce caramel beurre salé, crème montée vanille - 9€

Gourmandises, café* - 11€

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

PLANCHES

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

 **Végée** : Burrata, tzatziki de concombre et grenades, beignets de légumes et sauce aioli, grenailles façon bravas - 16€

Terre-Merre : Tenders de poulet, rillettes de cochon, poulpe grillé, tempura de cabillaud, sauce tartare - 19€

 **Fromagère** : Comté AOP 18 mois, Camembert de Normandie AOP, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire - 16€

Mixte : jambon Serrano, rillettes de cochon, chorizo ibérique, Comté AOP 18 mois, Saint-Nectaire, Camembert de Normandie AOP - 19€

GRIGNOTAGE

À 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€

Tenders de poulet, sauce maison - 11€

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

Tzatziki de concombre et grenades, légumes croquants - 8€

Poulpe grillé, espuma de chorizo, croutons, pickles - 10€

Beignets de légumes, guacamole, chutney de tomate - 8€

Nachos, guacamole, crème de cheddar & tzatziki - 9€

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

