

# Boutons

Explorez les menus

Explorez les menus

Nouveau



# Couleurs



*ohmyfood*

# Cartes

## ENTRÉES

### Œuf au plat

Assaisonné à la truffe sur lit de caviar

76€

### Œuf au plat

Assaisonné à la truffe sur lit de...

76€



### Œuf au plat

Assaisonné à la truffe sur lit de caviar

76€

### Œuf au plat

Assaisonné à la truffe sur lit de caviar

76€



### La palette du goût

Brooklyn



# Cartes



**ohmyfood**



**ohmyfood**



New York, Brooklyn

**ohmyfood**

🍴 Proposer un restaurant

🔗 Devenir partenaire

Mentions légales

Contact

🍴 Proposer un restaurant    ↲ Devenir partenaire

Mentions légales    Contact

**ohmyfood**

📍 Paris, Belleville

## Réservez le menu qui vous convient

Découvrez des restaurants d'exception, sélectionnés par nos soins.

Explorer nos restaurants

## Fonctionnement

1



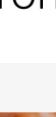
Choisissez un restaurant

2



Composez votre menu

3



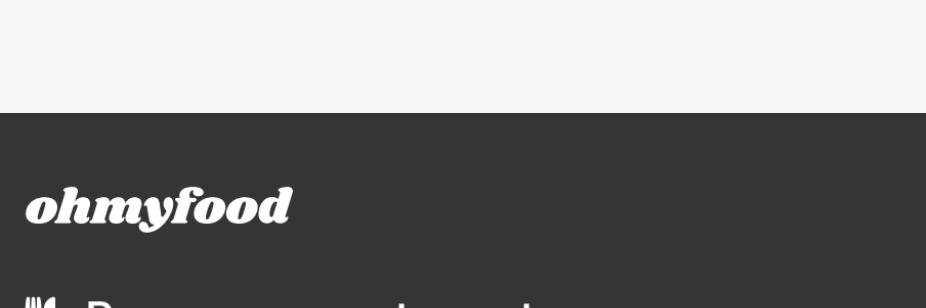
Dégustez au restaurant

## Restaurants



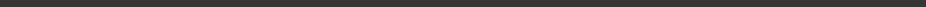
**La palette du goût**

Ménilmontant



**À la française**

Cité Rouge



**Le délice des sens**

Folie-Méricourt



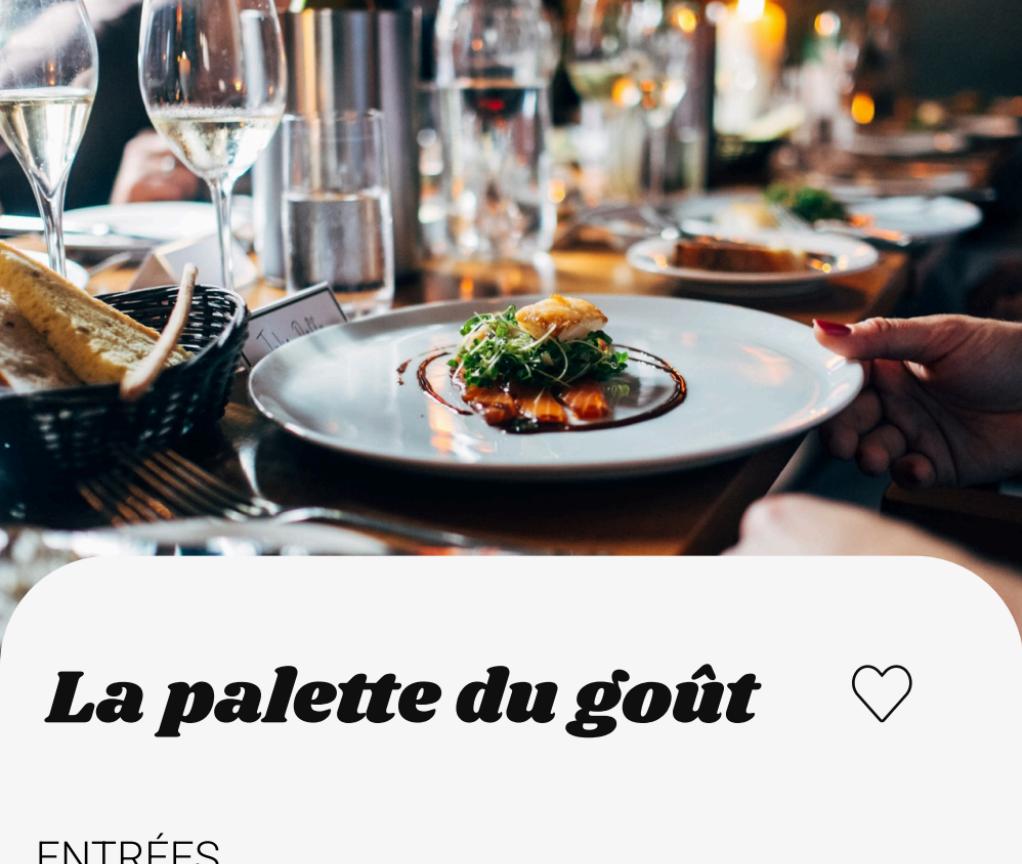
**ohmyfood**

🍴 Proposer un restaurant

🤝 Devenir partenaire

Mentions légales

Contact



## ***La palette du goût***



### **ENTRÉES**

#### **Fricassée d'escargots**

Au piment d'Espelette

**25€**

#### **Foie gras de canard mi-cuit**

Et ses copeaux de truffe noire

**35€**

#### **Œuf au plat**

Assaisonné à la truffe sur lit de caviar

**20€**

### **PLATS**

#### **Filet de bœuf aux herbes**

Accompagné de sa ribambelle de légumes **40€**

#### **Parmentier de queue de bœuf**

À la truffe noire sur sa purée de panais

**35€**

#### **Filet de turbot**

Aux agrumes

**44€**

### **DESSERTS**

#### **Paris-Brest**

Revisité

**18€**

#### **Macaron au chocolat d'exception**

Et glace à la vanille de Madagascar

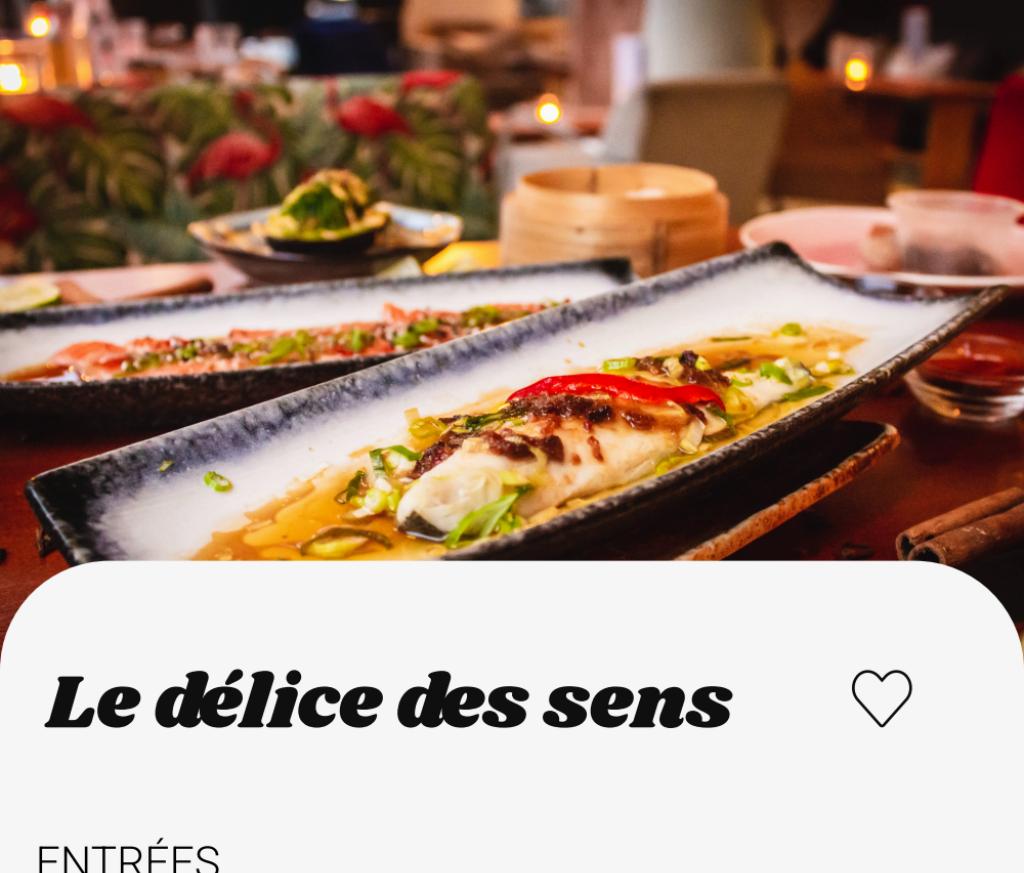
**22€**

#### **Mousse au chocolat**

Au piment d'Espelette et à la truffe noire

**23€**

**Commander**



## Le délice des sens



### ENTRÉES

#### Tartare de thon

Assaisonné au yuzu

25€

#### Bouchée de homard croustillant

Et sa farandole de petits légumes

35€

#### Poulet rôti aux herbes de Provence

Et sa crème de truffe

40€

### PLATS

#### Poulet rôti aux herbes de Provence

Et sa crème de truffe

40€

#### Langouste rôtie

Et ses légumes de saison

35€

#### Côte de bœuf Angus

Et sa purée de panais

44€

### DESSERTS

#### Farandole de desserts

Du chef

18€

#### Crème brûlée

Revisitée

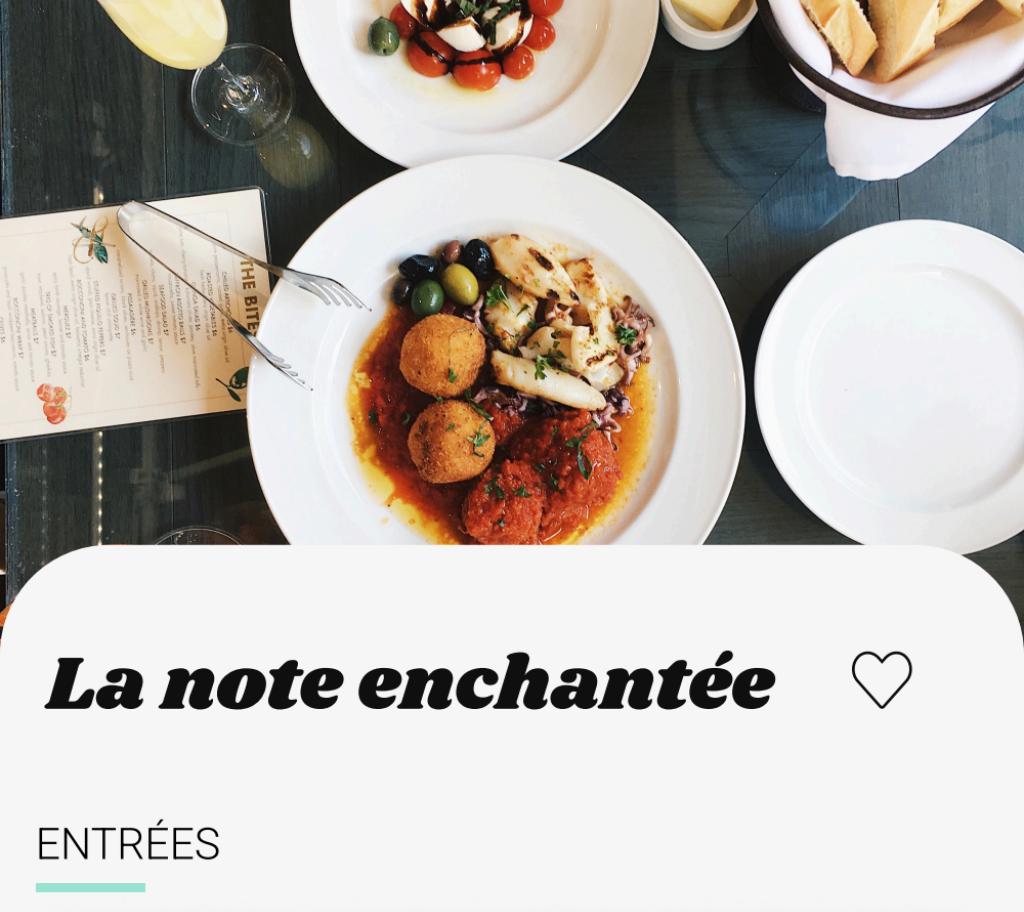
22€

#### Tiramisu

À la noisette

23€

Commander



## La note enchantée



### ENTRÉES

#### Ravioles de foie gras

Accompagnées de leur crème à la truffe

25€

#### Caviar oscière

Sur blini à la farine de blé noir

35€

#### Homard et espuma de potiron

Marinés aux zestes d'orange

20€

#### Foie gras de canard cuit entier

Confiture de figue et pain toasté

35€

### PLATS

#### Noix de coquilles Saint-Jacques

Sur lit de purée de céleri-rave

40€

#### Langoustine poêlée

Purée de patate douce

35€

#### Mijoté de queue de bœuf

Et riz sauvage aux zestes de citron

45€

### DESSERTS

#### Macaron noisette et chocolat

Glace au caramel brun et sel de Guérande

18€

#### Baba au rhum revisité

Avec son coulis de citron

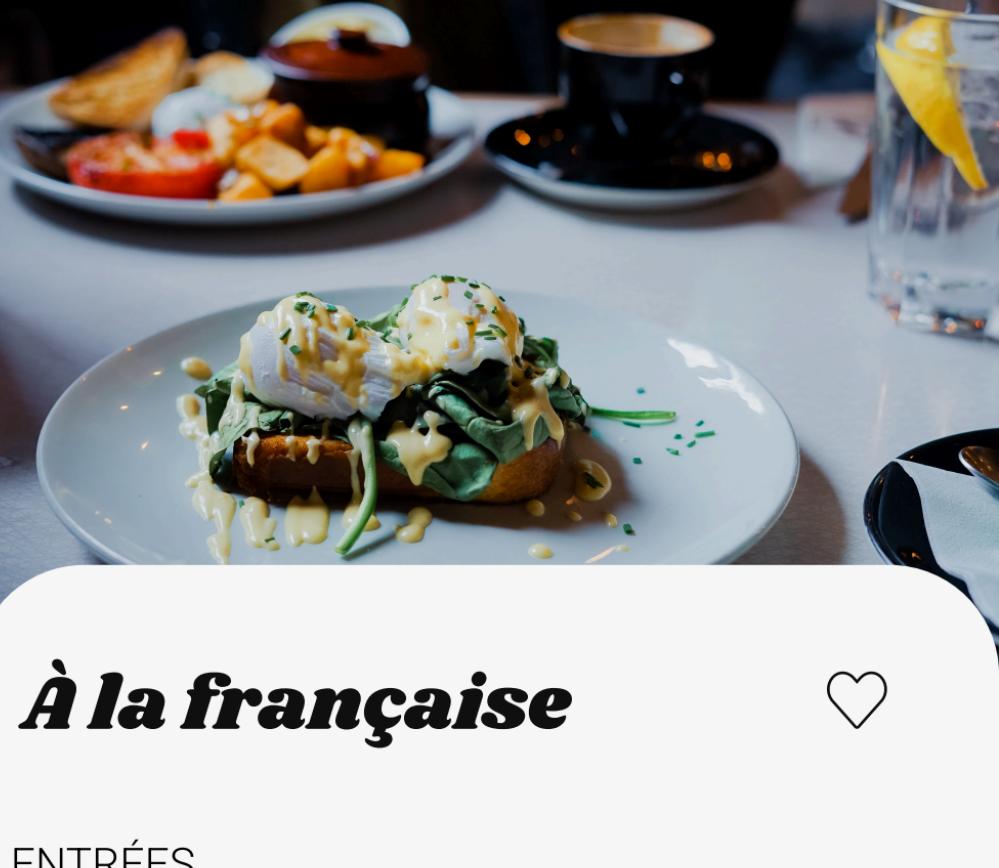
22€

#### Tarte au citron meringuée

Déstructurée

23€

Commander



## À la française



### ENTRÉES

#### Tartare de poulpe acidulé

Aux zestes d'orange

25€

#### Velouté de légumes d'antan

Carotte, panais, topinambour

35€

#### Soupe à l'oignon

Revisitée

20€

### PLATS

#### Coquilles Saint-Jacques

Accompagnées d'une purée de panais

40€

#### Magret de canard

Et parmentier de pommes de terre

35€

#### Pigeonneau d'Ille-et-Vilaine

Sur son lit de gnocchis aux légumes

44€

### DESSERTS

#### Pétales de violettes glacés

Et purée de noisettes

18€

#### Fondant au chocolat

Revisité

22€

#### Millefeuille croustillant

Myrtilles et pâte d'amande

23€

Commander

## Réservez le menu qui vous convient

Découvrez des restaurants d'exception, sélectionnés par nos soins.

Explorer nos restaurants

### Fonctionnement

1 Choisissez un restaurant

2 Composez votre menu

3 Dégustez au restaurant

### Restaurants



**La palette du goût**  
Ménilmontant



**La note enchantée**  
Charonne

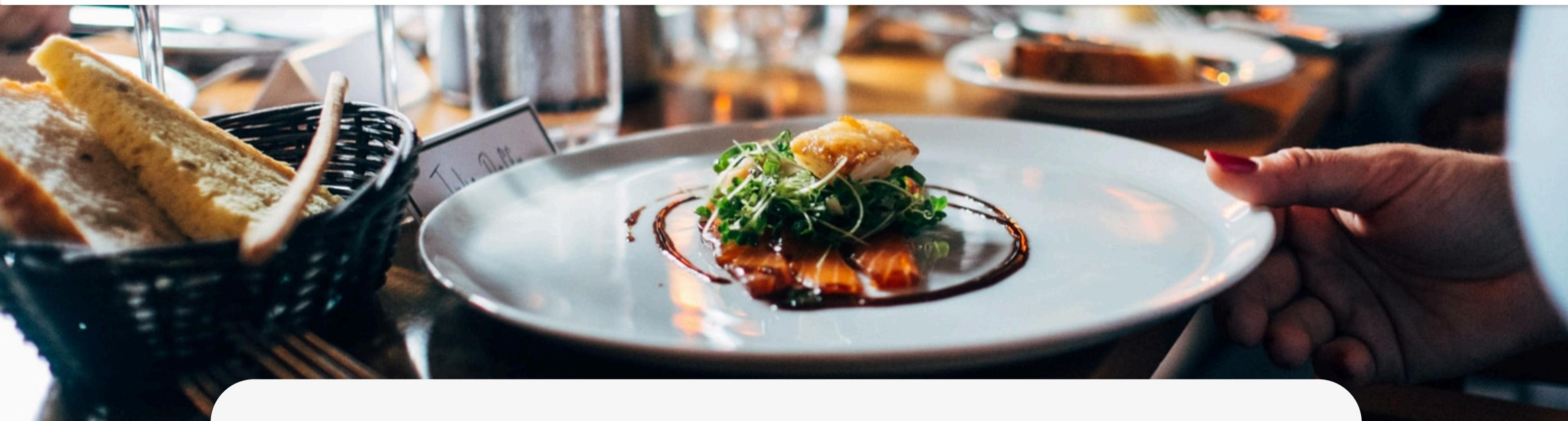


**À la française**  
Cité Rouge



**Le délice des sens**  
Folie-Méricourt





## La palette du goût ❤

### ENTRÉES

#### Fricassée d'escargots

Au piment d'Espelette

25€

#### Foie gras de canard mi-cuit

Et ses copeaux de truffe noire

35€

#### Œuf au plat

Assaisonné à la truffe sur lit de caviar

20€

### PLATS

#### Filet de bœuf aux herbes

Accompagné de sa ribambelle de légumes

40€

#### Parmentier de queue de bœuf

À la truffe noire sur sa purée de panais

35€

#### Filet de turbot

Aux agrumes

44€

### DESSERTS

#### Paris-Brest

Revisité

18€

#### Macaron au chocolat d'exception

Et glace à la vanille de Madagascar

22€

#### Mousse au chocolat

Au piment d'Espelette et à la truffe noire

23€

Commander