

\*\*\*\*\*

# CARTE DU RESTAURANT



01 23 45 67 89

[www.househotel.com](http://www.househotel.com)

18 rue Duluxe, 75001 Paris



## ENTRÉES

<b>TOMATES DE PLEIN CHAMP</b>	<b>V G N</b>	26
Déclinaison de fraises, burrata et huile d'olive à la vanille <i>Variety of heirloom tomatoes, strawberries, burrata and vanilla olive oil</i>		
<b>RAVIOLE OUVERTE AU TOURTEAU</b>	<b>G L N</b>	25
Quinoa croustillant et eau de tomate <i>Stuffed ravioli with crab, crispy quinoa and tomato water</i>		
<b>THON BLANC</b>	<b>L</b>	23
En carpaccio, gelée de ponzu et pamplemousse <i>White tuna carpaccio, ponzu jelly and grapefruit</i>		
<b>COURGETTE FARCIE</b>	<b>V L</b>	18
En chaud et froid, tempura et mayonnaise végétale <i>Stuffed zucchini, hot and cold, tempura and vegan mayonnaise</i>		

« La cuisine, c'est donner un confort de dégustation à un produit tout en restant au plus proche du goût originel »  
« Cuisine is making a product sublime while staying true to it's original taste »

Tous nos plats sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Le personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la présence d'allergènes dans la composition des plats.

All our dishes are Homemade and cooked in our kitchen.  
Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.

- V** VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN
- G** SANS GLUTEN / GLUTEN FREE
- L** SANS LACTOSE / LACTOSE FREE
- N** SANS FRUITS À COQUES / WITHOUT NUTS

\*Provenance de nos viandes : FRANCE

\*Origins of our meats : FRANCE



## PLATS

<b>CHIPIRONS A LA PLANCHA</b> <span>N</span>	39
Risotto de petit épeautre et écume safranée <i>Grilled squid, einkorn wheat risotto and saffron foam</i>	
<b>DAURADE ROYALE</b>	38
Caviar d'aubergine au macadamia, courgettes grillées et sauce vierge <i>Sea bream, eggplant macadamia caviar, grilled zucchini and « vierge » sauce</i>	
<b>LIEU JAUNE</b> <span>N</span>	43
Aux condiments confits, salade croquante de fenouil et curry fruité <i>Pollack, candied condiment, fennel salad and fruity curry</i>	
<b>VOLAILLE TAUZIN ROTIE</b>	48
Sucrine fumée, girolles en pickles et sauce César à l'ail noir <i>Roasted Tauzin poultry, smoked sucrine lettuce, pickled girolles and black garlic Caesar dressing</i>	
<b>BŒUF CHAROLAIS GRILLÉ</b> <span>G</span> <span>N</span>	49
Pressé de pomme de terre, tomates confites et ketchup de champignon <i>Grilled Charolais beef, pressed potatoes, candied tomatoes and mushroom ketchup</i>	
<b>LÉGUMES D'ÉTÉ</b> <span>V</span> <span>L</span>	34
Petits farcis, velouté de maïs grillé et épices satay <i>Little stuffed vegetables, grilled corn velouté and satay spices</i>	



## FROMAGES

<b>SÉLECTION DE FROMAGES « RODOLPHE LE MEUNIER »</b>	22
------------------------------------------------------	----



## DESSERTS

<b>LE SAINT-HONORÉ</b>	18
Arlette caramel et vanille, chantilly mascarpone, caramel tendre <i>Vanilla and caramel tile, mascarpone whipped cream, soft caramel</i>	
<b>TARTE POMME GRANNY-SMITH ET MENTHE</b>	18
Biscuit aux cristaux de menthol, compotée et brunoise acidulée, chantilly à la menthe fraîche <i>Menthol crystals biscuit, compote and sour brunoise, fresh mint whipped cream</i>	
<b>PARIS BREST PRALINÉ NOIX DE CAJOU &amp; ÉPICES DOUCES</b>	18
Sablé noix de Cajou et épices douces, noix de cajou caramélisées, glaçage praliné <i>Cashew nut and sweet spices shortbread, caramelized cashew nuts, praline icing</i>	
<b>VACHERIN GLACE CITRON &amp; ANIS</b>	18
Sorbet citron, glace à la badiane, chantilly vanille et meringue au citron noir <i>Lemon sorbet, star anise ice cream, vanilla whipped cream and black lemon meringue</i>	
<b>CAFE DU PANAMA</b>	18
Chocolat et crème glacée cascaras, badiane et espuma au café <i>Cascaras chocolate ice cream, star anise and coffee espuma</i>	
<b>MAYA</b>	18
Biscuit intense Pur Bélise, crémeux chocolat cardamome, mousse légère Tulakalum <i>Chocolate biscuit Pur Belize, creamy cardamom chocolate and light Tulakalum mousse</i>	



## MENU DÉGUSTATION

*Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table*

98€

19h-21h30

### *L'amuse-bouche*

### *Les Entrées*

#### **TOMATES DE PLEIN CHAMP**

Déclinaison de fraises, burrata et huile d'olive à la vanille

Variety of heirloom tomatoes, strawberries, burrata and vanilla olive oil



#### **RAVIOLE OUVERTE AU TOURTEAU**

Quinoa croustillant et eau de tomate

Stuffed ravioli with crab, crispy quinoa and tomato water

### *Les plats*

#### **CHIPIRONS À LA PLANCHA**

Risotto de petit épeautre et écume safranée

Grilled squid, einkorn wheat risotto and saffron foam



#### **BOEUF CHAROLAIS GRILLÉ**

Pressé de pomme de terre, tomates confites et ketchup de champignon

Grilled Norman beef, pressed potatoes, candied tomatoes and mushroom ketchup

### *Le dessert*

#### **Dessert au choix**

Choice of dessert

