Bienvenue aux Petits Parisiens

Bistrot de bons goûts

Nous sommes ravis de vous recevoir dans ce haut lieu de la restauration parisienne. C'est en 1992 qu'Yves Camdeborde installe ici *La Régalade* avec la volonté de proposer une cuisine authentique, de bons vivants, dans un cadre simple et accueillant. Suivi par de nombreux chefs, cette cuisine devient un véritable mouvement qui sera baptisé « bistronomie » par notre ami cher, Sébastien Demorand. En 2004 la main passe à Bruno Doucet qui poursuit l'aventure jusqu'en 2017.
Depuis 2020, c'est Arnaud, un passionné de restauration, issu lui aussi des palaces parisiens qui a décidé de redonner vie à cette adresse traditionnelle parisienne.
Soyez donc les bienvenus, au nom de toute l'équipe : Clément le chef, Elsa en salle, Sylimane, Quentin, Ismail, Ladji et Alexandra. Bon appétit !

.....

MENU DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI

Entrée.plat ou Plat.dessert (plats marqués d'une*)	25 €
Entrée.plat.dessert (plats marqués d'une*)	29 €

.....

ENTRÉES

	Velouté de carottes au cumin, pickles de carotte & chorizo grillé	9 €
	Maquereau grillé à la flamme, salade de pdt, moutarde & crème crue	14 €
	Os à moelle, condiment aux herbes	12 €
	Céleri rémoulade, pomme Granny Smith	11 €
	Œufs au plat aux morilles de Normandie	22 €
*	Terrine de campagne maison & pickles	9 €
*	Œufs mayonnaise aux herbes	9 €

LES PIECES A PARTAGER

	Belle côte de cochon, légumes & pdt rôtis, jus court	64 €

PLATS

	Lieu jaune meunière, purée de chou-fleur, chou romanesco	22 €
	Risotto à l'encre de seiche, gambas rôties, émulsion à l'ail des ours	24 €
	Conchiglioni aux morilles de Normandie	30 €
	Bavette d'aloyau au poivre, pommes de terre mitraille	25 €
	Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, purée de pomme de terre	26 €
	Volaille fermière au vin jaune & aux morilles de Normandie	38 €
*	Tartare de bœuf au couteau, pommes pont-neuf	19 €
*	Rascasse grillée, déclinaison d'aubergine	21 €

FROMAGES & DESSERTS

Beaufort d'alpage de la maison Barthélémy	12 €
Le fameux riz au lait à la vanille, fruits secs, caramel au beurre salé	10 €
Baba au rhum	13 €
Mousse mi-cuite au chocolat Mayan Red 70% - Honduras	11 €
Accompagnée d'un verre de Bas-Armagnac Domaine de Jouanda 1992 +15€	
Tarte fine aux pommes, glace au calvados (verre de calvados 12 ans +11€)	12 €

Tous nos plats sont faits maison avec amour & élaborés à partir de produits bruts

Les Petits Parisiens – 49 avenue Jean Moulin à Paris – 01 45 43 72 97

Prix nets en euros – taxes & service compris

Provenance des viandes : Bœuf : Irlande, cochon : France, Veau : U.E

Bienvenue aux Petits Parisiens

Bistrot de bons goûts

We are delighted to welcome you to this Parisian restaurant. It was in 1992 that Yves Camdeborde installed La Régalade here with the desire to offer authentic cuisine, good living, in a simple and welcoming setting. Followed by many chefs, this kitchen becomes a real movement that will be called «bistronomy» by our dear friend, Sébastien Demorand.
In 2004 the hand passes to Bruno Doucet who continues the adventure until 2017.
Since 2020, it is Arnaud, a restaurant enthusiast, also from Parisian palaces who decided to revive this traditional Parisian address.
So welcome, on behalf of the whole team: Chef Clément, Elsa who takes care of you in the gym, Sylimane, Quentin, Ismail, Ladji and Alexandra. Bon appétit!

.....

LUNCH MENU FROM MONDAY TO FRIDAY

Starter.main or main & dessert (dishes marked with* - dessert à la carte)	25 €
Starter.main & dessert (dishes marked with* - dessert à la carte)	29 €

.....

STARTERS

	Carrot soup with cumin, carrot pickles & chorizo chips	10 €
	Flamed-grilled mackerel, potato salad, mustard & raw cream	14 €
	Marrow bone, herbs & vinegar condiment	12 €
	Celery rémoulade, smoked haddock, Granny Smith apple	11 €
	Fried eggs, with French morels	22 €
*	Homemade terrine & pickles	9 €
*	Eggs mayonnaise with herbs	9 €

MAINS TO SHARE

	Pork rib, roasted vegetables & juice	64 €

MAIN COURSES

	Pollack meunière, cauliflower purée, romanesco cabbage	22 €
	Squid ink risotto, roasted prawns with Espelette Pepper	24 €
	Conchiglioni with fresh morels from Normandie	30 €
	Sirloin flank steak grilled with shallots, roasted mitrailles potatoes	25 €
	Veal kidney, whole-grain mustard sauce, mashed potatoes	26 €
	Poultry with yellow wine & French morels	38 €
*	Beef tartare, pont-neuf potatoes	19 €
*	Grilled scorpion fish, eggplant variation	21 €

CHEESE & DESSERTS

Beaufort cheese, from maison Barthélémy	12 €
Rice vanilla pudding, dried fruits & salted butter caramel	10 €
Rum baba	13 €
Half-cooked dark chocolate mousse (with a glass of Armagnac 1992 +15€)	11 €
Apple tart, calvados ice cream (with a glass of calavados +11€)	12

All our dishes are home made with love from fresh and brut products

Les Petits Parisiens – 49 avenue Jean Moulin à Paris – 01 45 43 72 97

Prix nets en euros – taxes & service compris

Provenance des viandes : bœuf, veau & cochon : France, rognons : Pays bas