

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 : Jérémy le chef, Arnaud le taulier, Silymane en salle, Tenzin, Stéphane, 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 courges au Comté	10 €
Ceviche de maigre, vinaigrette exotique	16 €
Tartine de pied de cochon, salade croquante	12 €
Pâté croûte au foie gras, chutney de coing	18 €
Œufs en meurette	12 €
* Os à moelle	12 €
* Soupe à l'oignon y croûtons	10 €

LES PIÈCES A PARTAGER

Côte de veau double, girolles, purée de pommes de terre, jus corsé	76 €
--	------

PLATS

Chou-fleur grillé, condiment chimichurri, salade d'herbes	23 €
Cabillaud confit aux agrumes, haricots verts, tomates confites & beurre blanc	25 €
Conchiglioni au homard	39 €
Bavette d'aloyau Simmental, sauce au poivre de Kampot, pommes de terre sautées	26 €
Suprême de volaille, girolles, purée de carottes & carottes croquantes	25 €
Rognons de veau au porto, purée de pomme de terre	26 €
* Poireaux au jambon gratinés	19 €
* Lieu noir, haricots verts & champignons de Paris, beurre blanc	20 €

FROMAGES & DESSERTS

Saint Nectaire fermier de la Maison Barthélemy	12 €
Notre fameux riz au lait à la vanille, fruits secs, caramel au beurre salé	10 €
Crème au chocolat noir, sablé cacao, glace au chocolat du honduras 70%	12 €
<i>Accompagné d'un verre de Bas-Armagnac Domaine de Jouanda 1992 +15€</i>	
Figues rôties au sirop d'érable, mascarpone à la vanille	13 €

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 & veau : U.E, cochon : France, volaille : France

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 Jérémy, Arnaud the boss, Silymane in service, Tenzin, Stéphane, 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

Squash soup with Comté cheese	10 €
Lean Ceviche, exotic vinaigrette	16 €
Pig's trotter toast, crunchy salad	12 €
Foie gras pâté en croute, quince chutney	18 €
Eggs in meurette	12 €
* Marrow bone	12 €
* Oignon soup	10 €

MAINS TO SHARE

Double veal chop, chanterelles, mashed potatoes, veal juice	76 €
---	------

MAIN COURSES

Grilled cauliflower, chimichurri condiment, herbs salad	23 €
Cod confit with citrus fruits, green beans, white butter	25 €
Lobster conchiglioni	39 €
Sirloin flank Simmental steak, Kampot pepper sauce, roasted potatoes	26 €
Poultry supreme, chanterelles, carrots purée & crunchy carrots	25 €
Veal kidney, porto sauce, mashed potatoes	26 €
* Leeks & ham gratinated with a bechamel sauce	19 €
* Sea bream, green beans and mushrooms, white butter	20 €

CHEESE & DESSERTS

Saint Nectaire cheese from Maison Barthélémy	12 €
Rice vanilla pudding, dried fruits & salted butter caramel	10 €
Dark chocolate cream, chocolate shortbread, chocolate ice cream (with a glass of Armagnac 1992 +15 €)	12 €
Roasted figs with maple syrup, mascarpone & vanilla cream	13 €

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

Net Prices in € – taxes & service included

Origin of meat: Beef & veal : U.E, porc : France, Chicken : France,