

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 €
Carpaccio de Saint-Jacques, copeaux de poutargue, marinade aux agrumes	18 €
Os à moelle, condiment vinaigré	12 €
Pâté en croute au foie gras	18 €
Œuf croustillant, crémeux de châtaigne	12 €
* Soupe paysanne au lard fumé	10 €
* Rillettes de saumon	10 €

LES PIÈCES A PARTAGER

Côte de veau double, girolles, purée de pommes de terre, jus corsé	78 €
--	------

PLATS

Chou-fleur grillé, condiment chimichurri, salade d'herbes	23 €
Cabillaud confit aux agrumes, haricots verts & beurre blanc	25 €
Noix de Saint-Jacques rôties au beurre d'herbes, purée de céleri rave	35 €
Bavette d'aloïau 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 €
* Foie de veau, purée de pommes de terre aux herbes	20 €
* Rascasse grillée, courgettes à l'huile de sésame	21 €

FROMAGES & DESSERTS

Fromage 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>	
Poire pochée au vin rouge, glace à la verveine	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 €
Scallops carpaccio	18 €
Marow bone, herbs & vinegar condiment	12 €
Foie gras pâté en croute	18 €
Crispy egg, chestnut cream	12 €
* Vegetable soup	10 €
* Salmon rillettes	10 €

MAINS TO SHARE

Double veal chop, chanterelles, mashed potatoes, veal juice	78 €
---	------

MAIN COURSES

Grilled cauliflower, chimichurri condiment, herbs salad	23 €
Cod confit with citrus fruits, green beans, white butter	25 €
Raosted scallops with herbs butter, celeriac purée	35 €
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 €
* Calf leaver, mashed potatoes with herbs	20 €
* Scorpion fish, zucchini with sesame oil	21 €

CHEESE & DESSERTS

Cheese 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 €
Poached pear in red wine, verbena ice 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,