

# 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, Loïc et Silymane en salle, Tenzin, Stéphane, Marine Ladji et Alexandra. Bon appétit !

## GRIGNOTAGE A PARTAGER..OU PAS

Saucisson & chorizo de porc noir de Bigorre 10 €

## ENTRÉES

Velouté de topinambours & foie gras de canard 12 €  
Carpaccio de Saint-Jacques, copeaux de poutargue, marinade aux agrumes 18 €  
Os à moelle, condiment vinaigré 12 €  
Pâté croûte au gibier & foie gras 18 €  
Œuf croustillant, crémeux de châtaigne 12 €

## PIECE POUR 2 PERSONNES

Côte de cochon noir de Bigorre, cocos de Paimpol confits au chorizo, jus à la sauge 66 €

## PLATS

Risotto de frégola sarda, à l'oseille 23 €  
Pavé de maigre rôti, concombre infusé à l'ail 25 €  
Noix de Saint-Jacques rôties au beurre d'herbes, purée de céleri rave 35 €  
Bavette d'ailoyau Simmental, sauce au poivre de Kampot, pommes de terre sautées 26 €  
Suprême de canette à l'orange, endives braisées 31 €  
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, purée de pomme de terre 26 €

## FROMAGE & DESSERTS

Fromage de la Maison Barthélemy 12 €  
Notre fameux riz au lait à la vanille, fruits à coques, caramel au beurre salé 10 €  
Crémeux au chocolat noir, sablé cacao, glace au chocolat 70% du Honduras 12 €  
*Accompagné d'un verre de Bas-Armagnac Domaine de Jouanda 1992 +15€*  
Poire pochée au vin rouge, glace à la vanille de Madagascar 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 & rognons : U.E, volaille, agneau : 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, Loïc and Silymane in service, Tenzin, Stéphane, Marine, Ladji and Alexandra. Bon appétit!

## SNACKS TO SHARE...OR NOT

Noir de Bigorre dry sausage & chorizo 10 €

## STARTERS

Jerusalem artichokes and duck foie gras soup 12 €  
Scallops & bottarga carpaccio 18 €  
Marow bone, herbs & vinegar condiment 12 €  
Game & foie gras pâté en croute 18 €  
Crispy egg, chestnut cream 12 €

## MAINS TO SHARE

Noir de Bigorre pork rib, white beans from Paimpol with chorizo 66 €

## MAIN COURSES

Fregola sarda like a risotto, with sorrel 23 €  
Lean, cucumber infused with garlic 25 €  
Roasted scallops with herbs butter, celeriac purée 35 €  
Sirloin flank Simmental steak, Kampot pepper sauce, roasted potatoes 26 €  
Duck filet with orange and braised endives 31 €  
Veal kidney, mustard sauce, mashed potatoes 26 €

## CHEESE & DESSERTS

Cheese from Maison Barthélémy 12 €  
Rice vanilla pudding, dried fruits & salted butter caramel 10 €  
Dark chocolate cream, chocolate shortbread, chocolate ice cream 12 €  
*(with a glass of Armagnac 1992 +15 €)*  
Poached pear in red wine, vanilla ice cream 13 €

**All our dishes are made with love with fresh products**

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

Net prices in euros – taxes & service included

Origin of meats : kidneys : U.E, veal & duck : France