

Bienvenue aux Petits Parisiens

Bistrot de bons goûts

Bienvenus 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 & Silymane en salle, Tenzin, Marine, Ladji et Alexandra. Bon appétit !

MENU DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI

Entrée.plat ou Plat.dessert (plats marqués d'une* - Dessert à la carte) 25 €
Entrée.plat.dessert (plats marqués d'une* - Dessert à la carte) 29 €

GRIGNOTAGE A PARTAGER..OU PAS

Belle tartine de pain grillé, râpée de truffe noire 25 €
Si vous voulez « pimper » vos plats de truffe noire 15 €

ENTRÉES

Velouté de chou kale, huile fumée, ravioles de ricotta & sarriette 12 €
Tartare d'huîtres & noix de Saint-Jacques, siphon au citron bergamote 19 €
Carpaccio de Saint-Jacques à la truffe noire du Périgord 28 €
Brouillade à la truffe noire du Périgord 25 €
Os à moelle, condiment vinaigré 12 €
Foie gras de canard, confit d'oignons 20 €
* Velouté de panais 10 €
* Œufs mayonnaise à l'oseille 10 €

PLATS

Belle sole meunière (1kg) levée devant vous, pommes de terre tournées 120 €
Conchiglioni à la truffe noire du Périgord 35 €
Pêche du jour, quinoa aux herbes, jus de poisson 27 €
Noix de Saint-Jacques & ventrèche de noir de Bigorre, risotto à l'encre de seiche 35 €
Bavette d'aloyau Simmental, sauce au poivre de Kampot, pommes de terre sautées 27 €
Blanquette de veau 27 €
Chou farci 29 €
Ris de veau rôti, purée de pommes de terre, chips de panais & jus de viande 41 €
* Travers de porc sauce bbq maison, mogettes à la sauge 20 €
* Maigre, petit épeautre, jus de poisson 21 €

FROMAGES & DESSERTS

Fromages de la Maison Barthélemy 12 €
Notre fameux riz au lait à la vanille, fruits à coques, caramel au beurre salé 11 €
Tarte au chocolat noir & praliné de cacahuètes, glace vanille 14 €
Crèmeux au citron, sablé breton, sorbet au citron bergamote 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

Bienvenue aux Petits Parisiens

Bistrot de bons goûts

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 & Silymane in service, Tenzin, Marine, 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 €

SNACKS TO SHARE...OR NOT

Nice slice of toasted bread with black truffle from Périgord	25 €
--	------

<u>You can « pimp » your dishes with black truffle</u>	15 €
--	------

STARTERS

Kale soup, smoked oil, ricotta ravioli	12 €
Oysters & scallops tartar, bergamote lemon cream	19 €
Scallops carpaccio with black truffle from Périgord	28 €
Scrambled eggs with black truffle from Périgord	25 €
Marow bone, herbs & vinegar condiment	12 €
Duck foie gras, onion confit	20 €
* Parsnip soup	10 €
* Eggs mayonnaise with sorrel	10 €

MAIN COURSES

Nice sole meunière 1kg, prepared in front of you, steamed potatoes	120 €
Conchiglioni with black truffle from Périgord	35 €
Fish of the day, cucumber spaghetti infused with garlic	27 €
Grilled scallops, squid ink risotto	35 €
Sirloin flank Simmental steak, Kampot pepper sauce, roasted potatoes	26 €
Veal blanquette	27 €
Stuffed Cabbage	29 €
Sweetbread roasted, mashed potatoes, parsnip chips & veal juice	45 €
* Pork ribs, homemade BBQ sauce, white beans	20 €
* Lean, wheat, fish juice	21 €

CHEESE & DESSERTS

Cheeses from Maison Barthélémy	12 €
Rice vanilla pudding, dried fruits & salted butter caramel	11 €
Dark chocolate tart & peanut praline, homemade vanilla ice-cream	14 €
Lemon curd with shortbread, lemon bergamot sorbet	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