

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, Marine, Ladji et Alexandra. Bon appétit !

GRIGNOTAGE A PARTAGER..OU PAS

Saucisson de porc noir de Bigorre	10 €
Belle tartine de pain grillé, râpée de truffe noire	25 €
<u>Si vous voulez « pimper » vos plats de truffe noire</u>	15 €

ENTRÉES

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

PIECE POUR 2 PERSONNES

Belle sole meunière (1kg) levée devant vous, pommes de terre tournées	120 €
---	-------

PLATS

Conchiglioni à la truffe noire du Périgord	35 €
Pêche sauvage du jour, quinoa aux herbes, jus de poisson	27 €
Noix de Saint-Jacques & ventrèche de porc, risotto à l'encre de seiche	35 €
Bavette d'aloïau Simmental, sauce au poivre de Kampot, pommes de terre sautées	27 €
Chou farci	29 €
Blanquette de veau tradition	27 €
Ris de veau rôti, purée de pommes de terre, chips de panais, jus de viande	45 €

FROMAGE & 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 €
<i>Accompagné d'un verre de Bas-Armagnac Domaine de Jouanda 1992 +15€</i>	
Crèmeux au citron, sablé breton, sorbet au citron bergamote	13 €
<i>Accompagné d'un verre de liqueur de citron du Roulot +16€</i>	

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

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

MAINS TO SHARE

Sole meunière 1kg, prepared in front of you, steamed potatoes	120 €
---	-------

MAIN COURSES

Conchiglioni with black truffle from Périgord	35 €
Wild fish of the day, quinoa with herbs, fish sauce	27 €
Grilled scallops, squid ink risotto	35 €
Sirloin flank Simmental steak, Kampot pepper sauce, roasted potatoes	26 €
Stuffed cabbage	29 €
Veal blanquette	27 €
Sweetbread roasted, mashed potatoes, parsnip chips, juice	45 €

CHEESE & DESSERTS

Cheese from Maison Barthélémy	12 €
Rice vanilla pudding, dried fruits & salted butter caramel	11 €
Dark chocolate tart & peanut praline, homemade vanilla ice-cream <i>with a glass of Armagnac 1992 +15 €</i>	14 €
Lemon curd, shortbread, lemon bergamot sorbet <i>with a glass of lemon liquor from Roulot +16 €</i>	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: beef & veal : U.E