

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 Régalerie* 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 : Stéphane le chef, Arnaud le taulier, Loïc et Silymane en salle, Martin, Marie, Ladjil et Alexandra. Bon appétit !

ENTRÉES

Tartare de bœuf « AOP Fin Gras du Mézenc » au couteau	15 €
Os à moelle, condiment vinaigré	12 €
Œufs au plat aux morilles	23 €
Tartare d'huîtres & noix de Saint-Jacques, siphon au citron bergamote	19 €
Asperges vertes de Provence, crème de ricotta fumée, noisettes torréfiées	18 €
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest, chutney pomme/fenouil	20 €

PLATS

Risotto de frégola Sarda, pesto à l'ail des ours, condiment olives noires	23 €
Pêche du jour, fèves & brocoli, émulsion verveine/citron	27 €
Noix de Saint-Jacques & ventrèche de noir de Bigorre, risotto à l'encre de seiche	35 €
Pièce de bœuf « AOP Fin Gras du Mézenc », pommes Pont-Neuf, jus corsé au foin	42 €
Agneau confit, purée de carottes, petits pois, jus corsé	29 €
Suprême de Volaille fermière de Didier Cotte aux morilles, gnocchi croustillants	39 €
Pomme de 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 maison	14 €
<i>Accompagné d'un verre de Bas-Armagnac Domaine de Jouanda 1987 +15€</i>	
Pavlova aux agrumes	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 : France - veau : Pays-Bas - Volaille : France - Agneau : UK

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 Stephan, Arnaud the boss, Loïc and Silymane in service, Martin, Marie, Ladji and Alexandra. Bon appétit!

STARTERS

Beef "AOP Fin gras du Mézenc" tartare	15 €
Marow bone, herbs & vinegar condiment	12 €
Fried eggs with morels	23 €
Oysters & scallops tartar, bergamote lemon cream	19 €
Green asparagus from Provence, smoked ricotta cream, roasted hazelnuts	18 €
Duck foie gras IGP from Southwest of France, apple & fennel chutney	20 €

MAIN COURSES

Sardinian fregola risotto, wild garlic pesto, black olive condiment	23 €
Fish of the day, beans & broccoli, verbena/lemon émulsion	27 €
Grilled scallops, squid ink risotto	35 €
Beef "AOP Fin gras du Mézenc" pommes Pont-Neuf, beef juice with hay	45 €
Lamb confit, carrot purée, beans, lamb juice	29 €
Poultry from Didier Cotte with morel, crispy gnocchi	39 €
Sweetbread roasted, mashed potatoes, parsnip chips & veal 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	14 €
<i>with a glass of Armagnac 1987 +15 €</i>	
Citrus pavlova	13 €
<i>with a glass of lemon liquor from Roulot +16 €</i>	

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 France – veal: Netherlands – Poultry: France – Lamb : UK