

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 : Stéphan le chef, Arnaud le taulier, Loïc & Silymane en salle, Marie, Martin & Ladj. Bon appétit !

MENU DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI

Entrée.plat ou Plat.dessert (plats marqués d'une* - Dessert à la carte)	27 €
Entrée.plat.dessert (plats marqués d'une* - Dessert à la carte)	31 €

ENTRÉES

Fraicheur de petits pois, menthe, huile pimentée	14 €
Os à moelle, condiment vinaigré	12 €
Œuf parfait aux girolles, crème de parmesan, jus de volaille	23 €
Asperges vertes de Provence, ricotta fumée, noisettes torréfiées	18 €
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest, chutney pomme/fenouil	20 €
* Salade de fenouil, pomme Granny-Smith, ajo blanco	11 €
* Maquereau à cru, crème de betterave, marinade au sésame	12 €

PLAT

Risotto de frégola Sarda, pesto génois, condiment olives noires	23 €
Filet de bar, petits pois, émulsion verveine/citron	32 €
Cabillaud confit, légumes nouveaux, fumet de poisson au nduja	27 €
Volaille fermière de Didier Cotte aux girolles, gnocchis croustillants	35 €
Poire de boeuf, sauce au poivre, pommes de terre sautées	27 €
Pomme de ris de veau rôti, purée de pommes de terre fumée, jus de viande au café	45 €
* Moules marinières, pommes de terre sautées	19 €
* Poitrine de cochon laquée aux agrumes, quinoa aux herbes	20 €

FROMAGES & DESSERTS

Fromage 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 1987 +15€</i>	
Pavlova fraise rhubarbe	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 : France & Irlande – veau : U.E

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 Stéphan, Arnaud the boss, Loïc & Silymane in service, Marie, Martin, & Ladji. Bon appétit!

LUNCH MENU FROM MONDAY TO FRIDAY

Starter.main or main & dessert (dishes marked with* – dessert à la carte)	27 €
Starter.main & dessert (dishes marked with* – dessert à la carte)	31 €

STARTERS

Freshness of peas, mint & chili oil	14 €
Marow bone, herbs & vinegar condiment	12 €
Perfect egg with chanterelles, parmesan cream, poultry juice	23 €
Green asparagus from Provence, smoked ricotta cream, roasted hazelnuts	18 €
Duck foie gras IGP from Southwest of France, apple & fennel chutney	20 €
* Fennel salad, Granny-Smith apple, garlic dressing	11 €
* Raw mackerel, beetroot cream, sesame marinade	12 €

MAIN COURSES

Sardinian fregola risotto, genovese pesto, black olive condiment	23 €
Sea bass, green peas, verbena/lemon émulsion	30 €
Cod, new vegetables, fish stock with Nduja	27 €
Free range poultry from Didier Cotte with chanterelles, crispy gnocchi	35 €
Grilled pear of beef, pepper sauce, roasted potatoes	27 €
Sweetbread roasted, smoked mashed potatoes, & veal juice	45 €
* Mussel marinière, sauteed potatoes	19 €
* Citrus-glazed pork belly	20 €

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 1987 +15 €</i>	14 €
Strawberry and rhubarb pavlova	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 meats – beef: France & Ireland – veal : U.E