

# TERROIR PARISIEN

YANNICK ALLÉNO

A French Bistro

## SET LUNCH MENU

Starter + main 298

## Happy Hour Spécial offer

From 5pm to 8pm

### Huitres / Oysters

Fine de Claire N°3	6 Pieces	348
Fine de Claire N°3	12 Pieces	628

## Entre amis

Between Friends For Sharing

<i>Charcuteries artisanales</i> Ile-de-France region, artisanal charcuteries	288
<i>Fromages affinés</i> Ile-de-France region, matured cheeses	298
<i>Charcuteries artisanales et fromages affinés</i> Ile-de-France region, charcuteries and cheeses	298
<i>Le camembert rôti</i> Oven-roasted Camembert served with lightly toasted country bread bites	348
<i>Croque-Monsieur</i> Creamy ham and Comté cheese grilled sandwich	88
<i>"Veau-chaud" sauce gribiche</i> Veal head sausage with capers, gherkins, parsley and shallots mayonnaise in a baguette sandwich	118

### Terrines et pâtés

160 each

Discover our special Terroir Parisien pâté  
made in France



*Terrine de foies de volailles*  
Chicken liver terrine

*Rillettes de poulet rôti*  
Roasted chicken rillettes

*Rillettes de lapin à la moutarde*  
Rabbit rillettes with mustard

*Pâté de foies de porc et volaille aux morilles*  
Pork and chicken livers pâté with morels



#Frenchpaterocks

## MENU BISTRO

550 per person

(wine pairing carte blanche 248 per person)

### Planche / Platter

*Charcuteries artisanales*  
Ile-de-France region artisanal charcuteries

### Entrée / Appetiser

*Velouté de butternut et crème parfumée*  
*à l'huile de noisette*

Butternut cream velouté with hazelnut oil

or

*Bouchées de champignons de Paris aux escargots*

Snails baked in a Paris mushroom cap  
with parsley and garlic butter

### Plat / Main

*Cabillaud rôti, fine purée de choux fleur et*  
*jus de cresson*

Roasted Atlantic cod fish fillet with  
fine cauliflower purée and watercress sauce

or

*Pot-au-feu à l'os à moelle, pain grillé et*  
*cerises au vinaigre*

"Pot-au-feu" with bone marrow,  
grilled bread and cherries in vinegar

### Desserts

*Brioche "Nanterre"*

Brioche French toast and vanilla ice-cream

or

*Citron complètement givré*

Iced lemon with fresh lemon cream,  
mint jelly and lemon sorbet

Recreation  
Let's go to Paris



Flash this QR code and have  
your Parisian rendez-vous

## LE PLAT DU JOUR

Market Price

Yannick Alléno



Aside being one of the most renowned chef  
in the world, Yannick Alléno is also a  
French and Parisian born man.  
In love with his city, recipes and  
people who are standing for its identity,  
Terroir Parisien brings to the city  
the best of Paris.

## À La Carte

### Parisian and bistro recipes

<b>Soups</b>	<i>Velouté de butternut et crème parfumée à l'huile de noisette</i>	118	<i>Homard bleu aux poireaux tièdes, vinaigrette</i>	650	<i>Pommes de terre purée</i>	80
	Butternut cream velouté with hazelnut oil		Poached whole blue lobster with warm leeks and vinaigrette		Potato purée	
	<i>La véritable soupe à l'oignon</i>	128	<i>Cabillaud rôti, fine purée de choux fleur et jus de cresson</i>	268	<i>Pommes dauphines</i>	88
	Onion soup with Comté cheese and croutons		Roasted Atlantic cod fish fillet with fine cauliflower purée and watercress sauce		Dauphine potatoes	
<b>Starters</b>	<i>Oeuf en gelée à la "frou-frou"</i>	155	<i>Noix de Saint-Jacques rôties, celrisotto aux champignons de Paris</i>	268	<i>Pommes frites</i>	88
	Eggs in a "frou-frou" beef consommé jelly with mustard mayonnaise and fresh herbs		Roasted diver scallops, button mushrooms and celeriac cooked in a rich and creamy broth		French fries	
	<i>Salade de frisée, cresson à l'oeuf mollet et croûtons au lard</i>	148	<i>Tartare de boeuf au couteau</i>	358	<i>Poêlée d'épinards</i>	88
	Frisée and watercress salad, with a warm soft-boiled egg, garlic croutons and lardons		Prepared hand-cut raw beef tartar with French fries		Sautéed spinach	
	<i>Bouchées de champignons de Paris aux escargots</i>	158	<i>Jarret de porc caramélisé, salade de pomme de terre et laitue, oreille croustillante</i>	328	<i>Poêlée de légumes de saison</i>	88
	Snails baked in a Paris mushroom cap with parsley and garlic butter		Caramelized pork hock served with potato and butter lettuce, crispy pig's ear salad		Seasonal sautéed vegetables	
	<i>Poireaux à la vinaigrette ravigotée</i>	128	<i>Poulet sauté au vinaigre de Nanteuil les Meaux</i>	288	<i>Salade verte</i>	68
	Leeks in vinaigrette with Ravigote sauce		Sautéed chicken with tomatoes, mushrooms and Nanteuil les Meaux vinegar, pommes dauphines		Green salad	
	<i>Cœur de laitue gratinée au Jambon</i>	138	<i>L'hambourgeois</i>	278	<i>Assiette de fromages</i>	168
	Braised butter lettuce head with ham and béchamel		Escoffier's cheeseburger recipe with preserved tomatoes, lettuce, Comté and French fries		French cheese plate	
<i>Hure de saumon aux pieds de veau fondant, vinaigrette aux herbes</i>	148	<i>Filet de boeuf Café de Paris</i>	460	<i>Profiterole au chocolat chaud et Chantilly</i>	88	
Cured salmon and tender veal trotter terrine, herb vinaigrette		Beef tenderloin with pepper cream sauce, sautéed baby spinach and potato purée		Choux pastry filled with vanilla ice cream, warm chocolate sauce and Chantilly cream		
<i>Terrine du jour</i>	138	<i>Pot-au-feu à l'os à moelle, pain grillé et cerises au vinaigre</i>	388	<i>Tarte au chocolat</i>	88	
Daily terrine		"Pot-au-feu" with bone marrow, grilled bread and cherries in vinegar		Dark chocolate ganache, flourless sponge and cocoa crisp		
		<i>Raviolis</i>	228	<i>Brioche "Nanterre"</i>	98	
		Seasonal mushrooms and goat's cheese ravioli with chard and spinach in a vegetable broth		Brioche French toast and vanilla ice cream		
				<i>Citron complètement givré</i>	118	
				Iced lemon with fresh lemon cream, mint jelly and lemon sorbet		
				<i>Pomme cuite au verre, sablé à la fleur de sel</i>	88	
				Slow-roasted apple served on a shortbread crust with warm caramel sauce		
				<i>Baba au Grand Marnier</i>	68	
				Grand Marnier baba and vanilla cream		

# Les Vins de Terroirs

## White wines

	Glass	Bottle
<b>Sweet</b>		
Rivesaltes, Chapoutier, <i>Languedoc-Rousillon</i> 1999	88	480
Vouvray "Clos de Nouys" Demi Sec AOP, domaine Pierre Chainier 2013	110	440
<b>Alsace</b>		
Riesling, Domaine Trimbach, <i>Alsace</i> 2014		580
Gewurztraminer, Domaine Trimbach, <i>Alsace</i> 2014		680
<b>Loire Valley</b>		
Muscadet Sèvres et Maine AOC, Domaine de l'Ecu, Cuvée Classic, <i>Muscadet</i> 2014	118	580
Pouilly-Fumé "Les Cornets", Domaine Caillbourdin, <i>Vallée de la Loire</i> 2015		620
Sancerre, Domaine Vacheron, <i>Sancerre</i> 2016		680
<b>Burgundy</b>		
Saint-Véran "En Crêches", Domaine Saumaize, <i>Bourgogne</i> 2011	108	480
Saint Aubin, Premier Cru, "Les Cortons", Roux Père et Fils, <i>Bourgogne</i> 2014	188	980
Chablis, Domaine JP Grossot, <i>Bourgogne</i> 2014		520
Montagny JM Boillot, <i>Bourgogne</i> 2014		560
Savigny-Les-Beaune "Vieilles Vignes", Vincent Girardin, <i>Bourgogne</i> 2014		880
Chassagne-Montrachet, Domaine Michel Niellon, <i>Bourgogne</i> 2014		980
Hautes Côtes de Nuits, Domaine Hudelot Baillet, <i>Bourgogne</i> 2015		680
<b>Rhône</b>		
Côtes-du-Rhône, Domaine de La Solitude, <i>Vallée du Rhône</i> 2015		420
Côtes-du-Rhône "Guarrigues", Le Clos du Caillou, <i>Vallée du Rhône</i> 2013		980
Saint-Joseph "Croix de Chabot", Alléno/Chapoutier, <i>Vallée du Rhône</i> 2015	120	580
Crozes-Hermitage, Alain Graillot, <i>Vallée du Rhône</i> 2012		620
Châteauneuf-du-Pape, Domaine de La Solitude, <i>Vallée du Rhône</i> 2015		780
<b>Others</b>		
Winery Parisienne, <i>Île de France</i>	88	420
Domaine La Croix Belle, le N°7, <i>Languedoc</i> 2014	128	620

## Rosé wines

Winery Parisienne, <i>Île de France</i> 2015	88	420
Maison Saint Aix, Coteaux d'Aix en Provence AOP / <i>Provence</i> 2015	98	450

## Beers and ciders

	Glass	Bottle
Parisian Appie Cider <i>bottle</i>	88	60
Parisian Beer Bap Bap Originale <i>bottle</i>	98	80
Parisian Beer Bap Bap Vertigo <i>bottle</i>	108	80
1664, Carlsberg, <i>half pint</i>	58	45
1664, Carlsberg, <i>pint</i>	78	60
Tsing Tao, Corona <i>bottle</i>	68	

## Parisian and Classic Cocktails

	Glass	Bottle
<b>Classic Cocktails</b>		
Kir Parisien: <i>White wine and Rose syrup</i>	98	65
Kir royal Parisien: <i>Champagne and Rose syrup</i>	158	128
Place Vendôme : <i>Champagne, Chambord, Gin, Strawberry purée</i>	138	98
Saint-Michel : <i>Tequila, Blue Curaçao, White Lillet, Lime juice</i>	88	60
Notre Dame : <i>Rum, Elderflower liquor, Tonic water, Cranberry and Orange juice</i>	88	60
Montmartre: <i>Amaretto, Whisky, Peach puree and Pear purée</i>	88	60
Odéon : <i>Gin, Appie Cider Brut, Ginger, Lemon juice</i>	88	60
Trocadero: <i>Gin, Cucumber and Lime juice, Peach syrup</i>	88	60
Pigalle: <i>Vodka, Campari, Lemon and Grapefruit juice, Egg white</i>	88	60
La Vilette: <i>Vodka, Elderflower liquor, Ginger ale, Apple juice, Egg white</i>	88	60
Moulin Rouge (mocktail): <i>Lemon juice, Lime, Raspberry, Blackberry, Ginger ale</i>	58	40
Bastille (mocktail): <i>Passion fruit, Mango, Grapefruit juice and Soda water</i>	58	40

## Cold drinks

Vittel / Badoit	68	
Perrier	48	
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite	38	
Juices: Orange, Apple, Tomato, Pineapple, Grapefruit, Cranberry	48	

## Hot drinks

Espresso, Décaféiné, Café Macchiato	35	
Double Espresso, Capuccino, Café Latte	45	
Homemade Chocolate	68	
Earl Grey, Mint Tea, Darjeeling, Green Tea Yunan, 4 Red fruits, English Breakfast	40	
Jasmine Tea, Lemongrass, Camomile	35	

## Red wines

	Glass	Bottle
<b>Parisian Wine</b>		
Winery Parisienne, <i>Île de France</i> 2015	88	420
<b>Loire Valley</b>		
Anjou Rouge, Château Soucherie, <i>Loire</i> 2014		420
Sancerre, Domaine Fouassier, "L'Etourneau", <i>Loire</i> 2010		680
<b>Burgundy</b>		
Beaujolais Moulin à vent, Roux Père & Fils, <i>Bourgogne</i> 2014	118	560
Santenay « Vieilles Vignes », Domaine Vincent Girardin, <i>Bourgogne</i> 2014		680
Gevey Chambertin, Domaine David Duband, <i>Bourgogne</i> 2011		1080
Vosne-Romanée, Domaine Forey Père et Fils, <i>Bourgogne</i> 2015		850
Hautes Côtes de Nuits, Domaine Henri Feletting, <i>Bourgogne</i> 2015		480
Pinot Noir, Domaine Forey Père et Fils, <i>Bourgogne</i> 2015	108	440
<b>Bordeaux</b>		
Puisseguin Saint-Emilion, Promesse, Château soleil, <i>Bordeaux</i> 2013	88	420
Saint-Emilion Grand Cru, Dragon de Quintus, <i>Bordeaux</i> 2013		980
Saint-Estephe, Château Le Peyre (Cru Artisan), <i>Bordeaux</i> 2014		980
Haut-Medoc, Clement Pichon, <i>Bordeaux</i> 2011		780
Pauillac, Haut Bages Monpelou, <i>Bordeaux</i> 2011	188	980
Pomerol, Château Fayat, <i>Bordeaux</i> 2014		880
Pomerol, La Rose Montivel, <i>Bordeaux</i> 2012	138	680
Pomerol, Fugues de Nenin, <i>Bordeaux</i> 2004		1380
Margaux, Vivens par Durfort Vivens, <i>Bordeaux</i> 2011		880
<b>Rhône</b>		
Crozes Hermitage, Alléno/Chapoutier, <i>Vallée du Rhône</i> 2014	98	450
Collines Rhodaniennes Syrah La Champine, JM Gerin, <i>Vallée du Rhône</i> 2014		420
Crozes Hermitage, Ferraton La Martinere, <i>Vallée du Rhône</i> 2014		580
Côtes-du-Rhône, Domaine de Fontboneau, <i>Vallée du Rhône</i> 2011		680
Côtes du Rhône, Cairanne - La Brunote, Domaine Alary, <i>Vallée du Rhône</i> 2013		480
Saint Joseph, Aléofane, Domaine Natacha Chave, <i>Vallée du Rhône</i> 2014		580
<b>Languedoc-Rousillon</b>		
Campredon, Alain Chabanon, <i>Languedoc</i> 2013		480
Domaine La Croix Belle, le N°7, <i>Languedoc</i> 2014		680
Corbieres, Château D'Aussières, <i>Languedoc-Rousillon</i> 2014		980

## Champagnes

	Glass	Bottle
Moët & Chandon «Brut Imperial»	178	880
Louis Roederer Brut Premier		1280
Duval-Leroy, Brut Reserve		980
Ruinart Blanc de Blanc		1580
Dom Pérignon 2006		2780
Duval-Leroy, Fleur de Champagne Premier Cru	168	980
Duval-Leroy, Rosé Prestige Premier Cru	228	1180

## Liqueurs, liquors and spirits

Grey Goose <i>Vodka</i>	88	Johnnie Walker Black Label <i>Whisky</i>	68
Belvedere <i>Vodka</i>	88	Lagavulin 16 years <i>Whisky</i>	178
Stolichnaya <i>Vodka</i>	68	Macallan 12 years <i>Whisky</i>	138
Absolut <i>Vodka</i>	78	Basil Hayden <i>Whisky</i>	98
Paris Dry <i>Gin</i>	188	Nikka from the barrel <i>Whisky</i>	108
Tanqueray <i>Gin</i>	88	Jack Daniel's <i>Bourbon</i>	68
Hendrick's <i>Gin</i>	98	Martini bianco, Martini rosso <i>Vermouth</i>	68
Bombay Sapphire <i>Gin</i>	78	Campari <i>Vermouth</i>	68
Gilbey's <i>Gin</i>	68	Pastis 51, Ricard <i>Anisé</i>	68
Bacardi carta blanca <i>Rum</i>	68	Hennessy XO <i>Cognac</i>	298
Havana 3 years <i>Rum</i>	78	Rémy Martin VSOP <i>Cognac</i>	88
Diplomatico <i>Rum</i>	88	Larressingle VSOP <i>Armagnac</i>	88
Zacapa 23 years <i>Rum</i>	128	Coeur de Lion <i>Cabados</i>	260
Patrón Reposado <i>Tequila</i>	108	Grand Marnier <i>Liqueur</i>	68
		Chambord <i>Liqueur</i>	68