

# LA MAISON ROUGE

PETIT JEAN

## À PARTAGER À L'APÉRO

- HOUMOUS DE PANAIS, HUILE D'AMANDE, FOCACCIA MOELLEUSE | 16  
EXCEPTIONNEL CECINA DE BOEUF, AFFINÉ 12 MOIS, BEURRE AU PIMENT D'ESPELETTE | 22  
ASSORTIMENT DE BELLES CHARCUTERIES IBÉRIQUE, BEURRE AU PIMENT D'ESPELETTE | 26  
CAVIAR OSCIÈTERE MAISON KAVIAIRI, BIBALASKAS, 30GR | 90  
50GR | 150

## ENTRÉES

- OEUF DE POULE MOLLET FRIT, CRÈME D'AVOCAT À L'ANETH, VINAIGRETTE ACIDULÉE | 18  
GRAVLAX DE TRUITE SAUMONÉE, CONDIMENT FROMAGE BLANC, HUILE D'ANETH | 20  
CRAB ROLL, AVOCAT ET PAMPLEMOUSSE | 22  
PÂTÉ EN CROUTE, PINTADE, RIS DE VEAU ET FOIE GRAS, PICKELS DE LÉGUMES | 24  
FOIE GRAS DE CANARD AU JURANÇON, PÂTE DE COING, BRIOCHE TIÉDIE | 25  
SHABU SHABU DE BOEUF WAGYU, ÉTUVÉ DE CÉLERI, HUILE MENTHOLÉ | 30

## PLATS

- QUENELLES DE TRUITE SAUMONÉE, BEURRE BLANC PERLÉ À L'HUILE D'ANETH | 29  
RISOTTO SAFRANÉ AUX CREVETTES SAUVAGES, SERVI EN MEULE DE PECORINO | 32  
DOS DE LIEU JAUNE CUIT NACRÉ, CHAPELURE DE NOISETTES, CRÉMEUX DE PANAIS | 35  
JOUES DE COCHON IVRES DE PINOT NOIR, POMME PURÉE | 29  
PINTADE FARCIE AUX CHAMPIGNONS, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ, JUS CRÉMÉ AU VIN JAUNE | 35  
BELLE NOIX D'ENTRECOTE DE BOEUF ANGUS AU POIVRE SARAWAK, FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF | 38  
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, CAVIAR OSCIÈTRE, FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF, MESCLUN AUX HERBES | 42  
GÉNÉREUSE CHOUCROUTE, AUX 9 VIANDES, LE CHOUX LONGEMENT MIJOTÉ RIESLING ET AUX ÉPICES, JUS DE COCHON | 38  
CÔTE DE BOEUF MATURÉE SÉLECTION ALSACE, FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF, MESCLUN AUX HERBES,  
POUR LE NOMBRE DE PERSONNES DE VOTRE CHOIX | 14 EUROS LES 100GR  
LE GRAMMAGE DES CÔTES DE BŒUF EST DISPONIBLE SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE

Sublimé vos entrées et plats de poisson de Caviar Oscietàre | Supplément 30

## SUPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT | 6

FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF | POMME PURÉE AU JUS | LÉGUMES SAUTÉS | MELSCUN AUX HERBES

POUR VOS ENFANTS, SUPRÊME DE PINTADE FARCIE AUX CHAMPIGONS OU PÊCHE DU JOUR,  
POMME PURÉE OU FRITES  
DEUX BOULES DE CRÈME GLACÉE OU SORBET PRÉPARÉ PAR NOS SOINS | 20

NOUS PORTONS À VOTRE INTENTION QU'UN DROIT DE COUVERT DE 10€ VOUS SERA FACTURÉ  
SI VOUS NE COMMANDEZ PAS AU MOINS UN PLAT PRINCIPAL PAR CONVIVE

# LA MAISON ROUGE

PETIT JEAN

## FROMAGES ET DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE ST NICOLAS, PÂTE DE COING  
PRÉPARÉE PAR NOS SOINS, MESCLUN AUX HERBES | 18

BABA À LA CHARTREUSE, PAMPLEMOUSSE ET CRÈME AU POIVRE DE SICHUAN | 14

CHOCOLAT NOISETTE, CRÈME GLACÉE NOISETTE | 14

DANS L'ESPRIT D'UNE TORCHE AUX MARRONS, MANGUE MARINÉE À LA VANILLE, SORBET MANGUE ET PASSION | 14

VANILLE DE TAHITI ET CAVIAR OSCIÈTRE EN CIGARE, CAMEL BEURRE SALÉ, CRÈME GLACÉE VANILLE | 29

SANS CAVIAR | 14

## COUPES GLACÉES ET SORBETS ARROSÉS

COUPE BANOFEE : CRÈME GLACÉE SPÉCULOS, CRÈME BANANE,  
ÉCLATS DE COOKIES, SIPHON DULCE DÉ LÉCHÉ | 14

SORBET CITRON ARROSÉ À LA CHARTREUSE JAUNE | 14

SORBET POIRE ARROSÉ À LA POIRE WILLIAMS DE LA MAISON METTÉ | 14

## MENU DÉJEUNER

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

### ENTRÉE

PAIN PERDU AU GOÛT D'UNE TARTE FLAMBÉE | 12

### PLATS

FIN GATEAU DE TRUITE SAUMONÉE,  
BEURRE BLANC À LA CITRONELLE, SALADE DE FENOUIL | 20

### FROMAGE OU DESSERT

FROMAGE DE LA FROMAGERIE ST NICOLAS, PÂTE DE COING  
PRÉPARÉE PAR NOS SOINS, MESCLUN AUX HERBES  
OU

SABLÉ PAMPLEMOUSSE, CHANTILLY AU POIVRE SARAWAK, CRÈME GLACÉE YAOURT | 11

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT | 26

ENTRÉE PLAT DESSERT | 30

ICI NOUS CUISINONS DES PRODUITS BRUTS ET FRAIS DE QUALITÉS SÉLECTIONNÉS AVEC SOINS  
LES JUS ET SAUCES MIJOTENT TOUTE LA NUIT. LES SORBETS ET CRÈMES GLACÉE SONT AUSSI MAISON...

# LA MAISON ROUGE

## PETIT JEAN

### TO SHARE AS AN APERITIF

- PARSNIP HUMMUS, ALMOND OIL, SOFT FOCACCIA | 16
- EXCEPTIONAL CECINA DE BEEF, AGED 12 MONTHS, ESPELETTE PEPPER BUTTER | 22
- SELECTION OF FINE IBERIAN CHARCUTERIE, ESPELETTE PEPPER BUTTER | 26
- OSCIETRA CAVIAR BY KAVIARI, BIBALASKAS, 30G | 90  
50G | 150

### STARTERS

- SOFT-BOILED FRIED HEN'S EGG, DILL AVOCADO CREAM, TANGY VINAIGRETTE | 18
- SALMON TROUT GRAVLAX, FROMAGE BLANC CONDIMENT, DILL OIL | 20
- CRAB ROLL, AVOCADO AND GRAPEFRUIT | 22
- PÂTÉ EN CROÛTE**, WITH GUINEA FOWL, SWEETBREADS, AND FOIE GRAS, PICKLED VEGETABLES | 24
- DUCK FOIE GRAS WITH JURANÇON, QUINCE PASTE, WARM BRIOCHE | 25
- WAGYU BEEF SHABU SHABU, BRAISED CELERY, MINT OIL | 30

### MAINS

- SALMON TROUT DUMPLINGS, BEURRE BLANC DRIZZLED WITH DILL OIL | 29
- SAFFRON RISOTTO WITH WILD SHRIMPS, SERVED IN A PECORINO WHEEL | 32
- PEARL-COOKED POLLOCK FILLET, HAZELNUT CRUST, PARSNIP CREAM | 35
- PORK CHEEKS BRAISED IN PINOT NOIR, MASHED POTATOES | 29
- GUINEA FOWL STUFFED WITH MUSHROOMS, PAN-SEARED FOIE GRAS, CREAMY VIN JAUNE SAUCE | 35
- PRIME ANGUS RIBEYE, SARAWAK PEPPER SAUCE, BEEF FAT FRIES | 38
- HAND-CUT BEEF TARTARE WITH OSCIÈTRE CAVIAR, BEEF FAT FRIES, HERB MESCLUN | 42
- GENEROUS CHOUCROUTE WITH 9 MEATS**, RIESLING-BRAISED CABBAGE AND PORK JUS | 38
- DRY-AGED RIB OF BEEF, ALSACE SELECTION, BEEF FAT FRIES, HERB MESCLUN  
SERVED FOR YOUR DESIRED NUMBER OF GUESTS | 14 PER 100G  
BEEF RIB WEIGHT AVAILABLE UPON REQUEST

ENHANCE YOUR STARTERS AND FISH DISHES WITH OSCIÈTRE CAVIAR | SUPPLEMENT 30

SIDE DISH SUPPLEMENT | 6

BEEF DRIPPING FRIES | MASHED POTATOES WITH JUS | SAUTÉED VEGETABLES | HERBED MESCLUN

**FOR YOUR CHILDREN** STUFFED GUINEA FOWL SUPREME WITH MUSHROOMS OR CATCH OF THE DAY,  
MASHED POTATOES OR FRIES  
TWO SCOOPS OF HOUSE-MADE ICE CREAM OR SORBET | 20

WE PLEASE NOTE THAT YOU WILL BE CHARGED A COVERAGE FEE OF €10 IF YOU DO NOT ORDER AT LEAST  
ONE MAIN DISH PER GUEST

# LA MAISON ROUGE

## PETIT JEAN

### CHEESES AND DESSERTS

CHEESES FROM FROMAGERIE ST NICOLAS, QUINCE PASTE  
PREPARED BY US, MESCLUN WITH HERBS | 18

BABA WITH CHARTREUSE, GRAPEFRUIT, AND SICHUAN PEPPER CREAM | 14

CHOCOLATE & HAZELNUT, HAZELNUT ICE CREAM | 14

INSPIRED BY A CHESTNUT TORCH, VANILLA-MARINATED MANGO, MANGO & PASSIONFRUIT SORBET | 14

TAHITIAN VANILLA AND OSCIÈTRE CAVIAR IN A CIGAR, SALTED BUTTER CARAMEL, VANILLA ICE CREAM | 29

WITHOUT CAVIAR | 14

### ICE CREAM SUNDAES AND SORBETS WITH LIQUEUR

BANOFFEE CUP: SPECULOOS ICE CREAM, BANANA CREAM, COOKIE CRUMBLES, DULCE DE LECHE SIPHON | 14

LEMON SORBET DRIZZLED WITH YELLOW CHARTREUSE | 14

PEAR SORBET DRIZZLED WITH WILLIAMS PEAR FROM MAISON METTÉ | 14

### LUNCH MENU

ONLY LUNCH FROM MONDAY TO FRIDAY EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS

#### STARTER

FRENCH TOAST WITH THE FLAVORS OF A TARTE FLAMBÉE | 12

#### MAINS

FINISHED SALMON TROUT CAKE,  
CITRONELLE BUTTER SAUCE, FENNEL SALAD | 20

#### CHEESES OR DESSERTS

CHEESE FROM FROMAGERIE ST. NICOLAS, QUINCE PASTE MADE BY US, HERB MESCLUN

OR

GRAPEFRUIT SHORTBREAD, SARAWAK PEPPER WHIPPED CREAM, YOGURT ICE CREAM | 11

STARTER MAIN OR MAIN DESSERT | 26

STARTER MAIN DESSERT | 30

HERE WE COOK RAW AND FRESH QUALITY PRODUCTS CAREFULLY SELECTED  
JUICES AND SAUCES SIMMER OVERNIGHT. SORBET AND ICE CREAM ARE ALSO HOMEMADE...