

LA MAISON ROUGE

PETIT JEAN

À PARTAGER À L'APÉRO

GUAKIWI, CHIPS SOUFLÉES DE PAPIOCA | 15

TARAMA PRÉPARÉ PAR NOS SOINS, OEUFS DE TRUITE | 16

JAMBON NOIR DE BIGORRE, AFFINÉ 24 MOIS, BEURRE À L'ESPELETTE | 26

CAVIAR OSCIÈTERE MAISON KAVIARI, 30GR, BIBALASKAS | 90

ENTRÉES

BURRATA CRÉMEUSE, ASPERGES VERTES ET BLANCHES, AGRUMES | 18

TRUITE MARINÉE, GEL CITRON À L'ENCRE DE SEICHE, CONDIMENT RAIFORT ET ESTRAGON | 22

PÂTÉ EN CROUTE, COCHON NOIR DE BIGORRE, FOIE GRAS, PICKELS DE LÉGUMES | 22

KOKOTXA DE CABILLAUD, BEURRE BLANC PERLÉ À L'ANETH, CAVIAR OSCIÈTRE | 27

PLATS

DOS DE LIEU JAUNE, CUIT NACRÉ, PETIT POIS, COUTEAUX, VENTRÊCHE DE NOIR DE BIGORE | 29

CALAMAR CUIT AU VIF, BISQUE DE HOMARD, POMMES ÉCRASÉES, CHOU PAK CHOÏ | 31

ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES, JUS AU RAZ EL HANOU ROYAL | 32

BAVETTE DE BOEUF BLACK ANGUS, AUBERGINES À LA FLAMME, JUS PERLÉ À L'AIL DES OURS | 32

LES INCONTOURNABLES

JARRET DE VEAU DE 72H, JUS D'UN OSSO BUCCO | 31

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, CAVIAR OSCIÈTRE, POMMES DAUPHINES | 42

PLATS ENTRE AMIS

BELLE CÔTE DE BOEUF ANGUS-ABERDEEN POUR DEUX | 50 PAR PERSONNE

EXCEPTIONNEL CÔTE DE BOEUF NOIRE DE BALTIQUE | 68 PAR PERSONNE

POUR VOS ENFANTS 1/2 JARRET DE VEAU OU 1/2 DOS DE LIEU JAUNE, POMME PURÉE ET LÉGUMES | 12

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

LES FROMAGES DE LA FROMAGERIE ST NICOLAS, PÂTE DE COING
PRÉPARÉ PAR NOS SOINS, MESCLUN AUX HERBES | 14

BABA AU RHUM D'EXEPTION, CRÈME MONTÉE À LA VANILLE, MANGUE | 14
CHOCOLAT GRAND CRU, CRÈME GLACÉE À L'AIL NOIR , TUILES SARRAZIN | 13
DÉCLINAISON AUTOUR DE LA RHUBARBE | 12

MENU DÉJEUNER

UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIER

ENTRÉE

TARAMA PRÉPARÉ PAR NOS SOINS , LÉGUMES CROQUANTS , VINAIGRETTE AUX AGRUMES

PLATS

DORADE ROYAL , GRECQUE DE FENOUILS , ÉCUME ANISÉE
OU
POITRINE DE VEAU LAQUÉE, AUBERGINES À LA FLAMME

FROMAGE ET DESSERT

FROMAGE DE LA FROMAGERIE ST NICOLAS, PÂTE DE COING
PRÉPARÉ PAR NOS SOINS, MESCLUN AUX HERBES
OU
FORÊT NOIRE, SORBET CERISE

ENTRÉES PLAT OU PLAT DESSERT | 22
ENTRÉES PLAT DESSERT | 26

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

LA MAISON ROUGE

PETIT JEAN

FOR THE APERITIF

GUAKIWI , PUFFED TAPIOCA CHIPS | 15

TARAMA PREPARED BY US, TROUT EGGS | 16

BLACK BIGORRE PIG HAM, MATURED FOR 24 MONTHS / ESPELETTE PEPPER BUTTER | 26

OSCIÈTRA CAVIAR BOX FROM KAVIARI (30G) , BIBALASKAS , SOFT FOCACCIA | 90

STARTERS

CREAMY BURRATA, GREEN AND WHITE ASPARAGUS, CITRUS | 18

MARINATED TROUT, LEMON GEL WITH CUTTLFISH INK, HORSERADISH AND TARRAGON CONDIMENT | 22

PÂTÉ EN CROUTE, BLACK BIGORRE PIG, FOIE GRAS, VEGETABLE PICKELS | 22

COD KOKOTXA, SLICED WHITE BUTTER WITH DILL, CAVIAR FROM KAVIARI, OSCIÈTRE CAVIAR | 27

MAINS

BACK OF POLISH, PEARLY COOKED, PEAS, SHELLFISH KNIVES, BIGORE BLACK BELLY | 29

BAKED SQUID, LOBSTER BISQUE , MASHED POTATOES / CABBAGE PAK CHOÏ | 31

SHOULDER OF MILK-FED LAMB, FROM THE PYRENÉES, RAZ EL HANOU ROYAL JUICE | 32

BLACK ANGUS BEEF BAVETTE, FLAMME EGGPLANT, WILD GARLIC PEARL JUICE | 32

THE UNAVOIDABLE

72H VEAL SHANK, OSSO BUCCO JUICE | 31

BEEF TARTAR WITH A KNIFE, OSCIETRA CAVIAR, DAUPHINE APPLES | 42

MEALS WITH FRIENDS

BEAUTIFUL ANGUS-ABERDEEN BEEF RIB FOR TWO | 50 PER PERSON

EXCEPTIONAL BALTIC BLACK BEEF RIB FOR TWO | 68 PER PERSON

FOR YOUR CHILDREN 1/2 SHANK OF VEAL OR 1/2 BACK OF POLLOCK, APPLE MASH AND VEGETABLES | 12

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 | 14

EXCEPTIONAL RUM BABA, VANILLA CREAM, MANGO | 14

GRAND CRU CHOCOLATE, BLACK GARLIC ICE CREAM, BUCKWHEAT TILES | 13
VERSION AROUND RHUBARB | 12

LUNCH MENU

ONLY LUNCH FROM TUESDAY TO FRIDAY EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS

STARTER

TARAMA PREPARED BY US, CRUNCHY VEGETABLES, CITRUS VINAIGRETTE

MAIN

ROYAL SEA BREAM, GREEK FENNEL, ANISEED FOAM
OR
GLAZED VEAL BREAST, FLAME-COOKED EGGPLANT

CHEESES AND DESSERTS

CHEESE FROM FROMAGERIE ST NICOLAS, QUINCE PASTE
PREPARED BY US, MESCLUN WITH HERBS
OR
BLACK FOREST, CHERRY SORBET

STARTER MAIN OR MAIN DESSERT | 22
STARTER MAIN DESSERT | 26

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