

LA MAISON ROUGE

PETIT JEAN

À PARTAGER À L'APÉRO

HOUMOUS DE CAROTTES DES SABLES AU SATÉ, HUILE D'OLIVE FUMÉE, FOCACCIA MOELLEUSE | 16

EXCEPTIONNELLE CECINA DE BOEUF, AFFINÉ 12 MOIS, BEURRE AU PIMENT D'ESPELETTE | 22

ASSORTIMENT DE BELLES CHARCUTERIES IBÉRIQUE, BEURRE AU PIMENT D'ESPELETTE | 26

CAVIAR OSCIÈTRE MAISON KAVIARI, BIBALASKAS, 30GR | 90
50GR | 150

ENTRÉES

BETTERAVES CUITES EN ROBE DES CHAMPS, CRÈME GLACÉE MOUTARDE,

COULIS DE BETTERAVES AU VINAIGRE DE MYRTILLES | 18

RAVIOLO AU CRABE BLEU, MENTHE FRAICHE ET CITRON CONFIT, BISQUE LÉGÈRE INFUSÉE À LA CITRONNELLE | 20

SAUMON À LA PARISIENNE, MAYONNAISE LÉGÈRE À L'ESTRAGON, GEL CITRON À L'ENCRE DE SEICHE,

CONDIMENT CLÉMENTINE AUX BAIES DE SICHUAN | 22

PÂTÉ EN CROUTE, PINTADE, RIS DE VEAU ET FOIE GRAS, PICKELS DE LÉGUMES | 24

FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU JURANÇON, PÂTE DE DATTE MEDJOOL, GEL BERGAMOTE,

PICKELS DE POIRE AU POIVRE SAUVAGE | 25

PLATS

NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES AU BEURRE NOISETTE, CHAPELURE DE NOISETTES, CRÈME DE PANAIS | 36

JOUES DE COCHON IVRES DE PINOT NOIR, POMME PURÉE | 29

TÊTE DE VEAU DE LAIT DES MONTS VELAY-FOREZ, LÉGUMES CONFITS ET SAUCE GRIBICHE | 29

BELLE NOIX D'ENTRECÔTE DE BOEUF ANGUS AU POIVRE SARAWAK, FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF | 38

CHAPON FARCI À LA TRUFFE, SAUCE AU FOIE GRAS TRUFFÉE | 39

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, CAVIAR OSCIÈTRE, FRITES CUITES À LA GRAISSE DE BOEUF, MESCLUN AUX HERBES | 42

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 BOEUF EST DISPONIBLE SUR DEMANDE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE

Sublimer vos entrées et plats de poisson de Caviar Oscière | Supplément 30

SUPPLÉMENT 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

CRÉMEUX CITRON, AGRUMES EN SEGMENT, LES ÉCORSES CONFITES, CRÈME GLACÉE MENTHE ET FROMAGE BLANC | 15

TARTE SOUFLÉE CHAUDE AU CHOCOLAT, PRALINÉ ET FLEUR DE SEL, CRÈME GLACÉE À LA VANILLE DE TAHITI | 15

BABA AU RHUM D'EXCEPTION, CRÈME MONTÉE VANILLE, MINISTRONE DE FRUITS EXOTIQUES | 15

SORBET BERGAMOTE ARROSÉ À LA CHARTREUSE JAUNE | 14

COUPE GLACÉE DANS L'ESPRIT D'UN TIRAMISU À LA PISTACHE | 14

MENU DÉJEUNER

UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIÉS

ENTRÉE

CEVICHE DE DORADE, CRÈME AIGRELETTE PERLÉE À L'HUILE D'ANETH | 12

OU

RAVIOLE OUVERTE, ŒUF DE POULE PARFAIT, TOMBÉE DE PISSENLIT, CRÈME DE PECORINO | 12

PLATS

DOS DE LIEU JAUNE, ENDIVE BRAISÉE À LA BIÈRE, ÉMULSION DE LARD PAYSAN | 20

OU

MAGRET DE CANARD, JUS AU NOILLY PRAT, CHOUX DE BRUXELLES | 20

FROMAGE OU DESSERT

BRILLAT-SAVARIN AFFINÉ PAR LA FROMAGERIE ST NICOLAS, PÂTE DE COING

PRÉPARÉE PAR NOS SOINS, MESCLUN AUX HERBES | 11

OU

MANGUE POÊLÉE, SIPHON DE CHOCOLAT CHAUD, CRÈME GLACÉE À LA BRIOCHE | 11

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT | 26

ENTRÉE PLAT DESSERT | 30

ICI NOUS CUISINONS DES PRODUITS BRUTS ET FRAIS DE QUALITÉS SELECTIONNÉS 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

SAND CARROT HUMMUS WITH SATAY, SMOKED OLIVE 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

BEETS COOKED IN THEIR SKINS, MUSTARD ICE CREAM, BEET COULIS WITH BLUEBERRY VINEGAR | 18

BLUE CRAB RAVIOLO, FRESH MINT AND PRESERVED LEMON, LIGHT BISQUE INFUSED WITH LEMONGRASS | 20

PARISIAN-STYLE SALMON, LIGHT TARRAGON MAYONNAISE, SQUID INK LEMON GEL,

CLEMENTINE CONDIMENT WITH SICHUAN PEPPER | 22

PÂTÉ EN CROÛTE WITH GUINEA FOWL, VEAL SWEETBREADS, AND FOIE GRAS, PICKLED VEGETABLES | 24

DUCK FOIE GRAS COOKED WITH JURANÇON, MEDJOL DATE PASTE, BERGAMOT GEL,

PICKLED PEAR WITH WILD PEPPER | 25

MAINS

SEARED SCALLOPS IN BROWN BUTTER, HAZELNUT CRUST, PARSNIP CREAM | 36

PORK CHEEKS BRAISED IN PINOT NOIR, MASHED POTATOES | 29

MILK-FED VEAL HEAD FROM MONTS VELAY-FOREZ, CONFIT VEGETABLES & GRIBICHE SAUCE. | 29

PRIME ANGUS RIBEYE, SARAWAK PEPPER SAUCE, BEEF FAT FRIES | 38

TRUFFLE-STUFFED CAPON, FOIE GRAS TRUFFLE SAUCE | 39

HAND-CUT BEEF TARTARE WITH OSCIÈTRE CAVIAR, BEEF FAT FRIES, HERB MESCLUN | 42

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

LEMON CREAM, CITRUS SEGMENTS, CANDIED PEELS, MINT AND FROMAGE BLANC ICE CREAM | 15

WARM CHOCOLATE SOUFFLÉ TART, PRALINE AND FLEUR DE SEL, TAHITIAN VANILLA ICE CREAM | 15

PREMIUM RUM BABA, VANILLA WHIPPED CREAM, EXOTIC FRUIT MINISTRONE | 15

BERGAMOT SORBET DRIZZLED WITH YELLOW CHARTREUSE | 14

FROZEN DESSERT INSPIRED BY A PISTACHIO TIRAMISU | 14

LUNCH MENU

ONLY LUNCH FROM MONDAY TO FRIDAY EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS

STARTER

SEA BREAM CEVICHE, TANGY CREAM WITH DILL OIL PEARLS | 12

OR

OPEN RAVIOLI, PERFECT EGG, WILTED DANDELION, PECORINO CREAMI | 12

MAINS

POLLOCK FILLET, BEER-BRAISED ENDIVE, COUNTRY BACON EMULSION | 20

OR

DUCK BREAST, NOILLY PRAT JUS, BRUSSELS SPROUTS | 20

CHEESE OR DESSERT

BRILLAT-SAVARIN, AGED BY ST NICOLAS CHEESE DAIRY, QUINCE PASTE
HOMEMADE, MIXED GREENS WITH HERBS | 11

OR

SEARED MANGO, HOT CHOCOLATE SIPHON, BRIOCHE 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...