

LE GRAND CAFÉ ROUGE



À partager

Huîtres "Daniel Sorlut" al natural | par unité | · 4,50

Cigalitas (5 uds) Robuchon sauce Kimchi · 14,00

Croquettes (3 uds) de jambon faites maison · 9,00

Épaule ibérique de Bellota 50% | 100 gr |
et pain à la tomate · 20,00

Cecina de Wagyu | 55 gr | et pain à la tomate · 24,00

Foie gras de canard et confitures de saison, brioche
tostée · 20,00

Moules, sauce bouillabaisse · 13,00

Mille-feuilles de pomme de terre et sauce bravas ·
6,50€

Tartare de boeuf à la pomme de terre cristal · 19,00€

Entrées

Avocat & crevettes style Bistro · 21,00

Salade César à l'oeuf poché · 14,00

Salade de saison · 15,00

Oeuf croustillant, purée Robuchon et jus réduit ·
13,00

Vichyssoise à l'anguille fumée · 14,00

Carpaccio de dorade et mayonnaise au plancton ·
16,00

Aubergine laquée au miso, yaourt et grenade
14,00

Plat principal

Tournedos de boeuf, sauce au brandy et poivre, et
pommes de terre "pont neuf" · 29,00

Secreto dans sa sauce, fenouil acide et céleri-rave
crémeux · 25,00

Entrecôte à la braise (300g.) sauce café de Paris et
pommes paille · 28,00

Gnocchi, sauce au fromage bleu, poire osmotisée et
noix caramélisées · 19,00

Sole à la Meunière avec pommes vapeur · 29,00

Loup de mer au beurre blanc de hareng et légumes
de saison · 27,00

Poisson du jour avec houmous de fèves et tomates
confites · 30,00

Thon grillé avec des touches asiatiques · 29,00

Risotto de betterave au fromage de chèvre et câpres
frites · 19,00

Accompagnements

Purée de Joël Robuchon · 4,50

Pommes de terre allumettes · 4,50

Salade mezclum et vinaigrette au citron · 4,50

Jardinière de légumes · 4,50

Desserts

Assortiment de fromages artisanaux · 15,00

Baba flambé au Brandy Fundador 12
et chantilly · 10,00

Cheesecake Salvador Dalí et fruites rouges · 10,00

Opéra · 9,00

Tarte Tatin avec glace vanille · 11,00

Flan et chantilly · 8,50

Glace de saison · 3,50 | par unité |

legrandcaferouge.eu

 [legrandcaferouge](https://www.instagram.com/legrandcaferouge)