



LES ENTRÉES FROIDES :

- **Œuf mimosa** 10€
poireaux vinaigrette à l'ancienne salade cresson
- **Carpaccio de bœuf** 12€
tranché au moment roquette copeaux de parmesan coulis pesto
- **Tartare de gambas** 13€
au gingembre guacamole d'avocat perles de yuzu vinaigrette mangue
- **Saumon gravlax** 14€
macédoine de betteraves et de concombres
- **Foie gras de canard** 15€
mi-cuit fait maison chutney de figue et datte, pignons de pin

VIANDES :

- **Ballotine de volaille** 21€
cuite basse température purée de patate douce chou bok choy
- **Onglet de bœuf** 23€
frites au couteau jus à l'échalote
- **Tournedos de bœuf à l'étouffée** 27€
mousseline de pomme de terre à la truffe sauce périgourdine
- **Confit de veau** 26€
façon marengo petits légumes glacés
- **Filet de bœuf** 30€
race à viande poêlée de grenailles aux champignons sauce poivre

LES DESSERTS :

- **Tiramisu** 9€
revisité à la mangue et sa crème fouettée à la vanille de bourbon
- **Moelleux** 10€
chocolat au cœur sensible glace vanille
- **Ile flottante** 10€
à la nage anglaise aux éclats de pralines roses
- **Sablé Breton** 11€
à la crème pâtissière framboises fraîches brisure de pistaches gelée de fruits rouges
- **Café ou thé gourmand** 12€
cinq délices du moment
- **Brioche perdue** 12€
poire caramélisée aux éclats de noix

MENU AFFAMÉ

Entrée au choix
Plat au choix
Dessert au choix
Soft
50€
*Hors vendredi & samedi

LES ENTRÉES CHAUDES :

- **Velouté de butternut** 10€
caviar d'hareng fumé
- **Escargots de Bourgogne** 12€
au beurre persillé ail rose - Par 6
- **Burrata à la truffe** 15€
truffe gratinée au comté fleurs de courgettes tuiles croustillantes
- **Ravioles de langoustine de Bretagne** 16€
émulsion de crustacés

POISSONS :

- **Cœur de saumon à l'unilatéral** 21€
risotto d'épeautre tombées d'épinards émulsion homardine
- **Daurade royale nacrée** 23€
escabèche de légumes jus aux agrumes

MENU ENFANT 12€ :

Nuggets ou steak haché
+ dessert + boisson

NOS COCKTAILS :

L'affamé 8€
jus de pêche, jus d'abricot,
jus d'orange et sirop de grenadine

Sacré cœur 8€
jus de mangue, jus d'orange,
jus de pêche et purée de passion
Virgin mojito 8€

citron vert, menthe, sucre roux et limonade

Virgin mojito passion 8€
citron vert, menthe, sucre roux, limonade
et purée de passion

Virgin mojito fraise 8€
citron vert, menthe, sucre roux, limonade
et sirop de fraise

Virgin piña colada 8€
jus d'ananas et lait de coco

BOISSONS FROIDES 4 € :

SOFT :

- EVIAN • SANPELLEGRINO
- SPRITE • COCA
- COCA ZÉRO • ICE TEA

NOS JUS :

- JUS D'ANANAS
- JUS D'ORANGE
- JUS DE MANGUE

BOISSONS CHAUDES 2,50€ :

• CAFÉ • THÉ

MENU DÉCOUVERTE

Entrée

Œuf mimosa poireaux vinaigrette à l'ancienne salade cresson
Velouté de butternut caviar d'hareng fumé

Plat

Ballotine de volaille cuite basse température purée de patate douce chou bok choy
Cœur de saumon à l'unilatéral risotto d'épeautre tombées d'épinards émulsion homardine

Dessert

Moelleux chocolat au cœur sensible glace vanille
Ile flottante à la nage anglaise aux éclats de pralines roses

Soft

40€

*Hors vendredi & samedi

Merci et à bientôt...

Votre avis nous intéresse



l'affamé



laffameparis



laffame18

Info & Réservation : laffame-paris.fr

28, avenue de la porte des poissonniers - 75018 Paris - 01 42 64 44 50

Prix ttc : Taxes et services inclus. La liste des allergènes est à votre disposition.