



LES ENTRÉES:

- **Velouté de potimarron** 12€
Parfumé à la passion, poelée de pleurote à l'échalote
- **Œuf parfait** 12€
Crème de parmesan, champignons bouton, croutons à l'ail
- **Chèvre croustillant** 14€
Farcie aux petits légumes et tapenade de poivron rouge
- **Tartare de gambas** 15€
Crémeux d'avocat frais et perles de pamplemousse
- **Carpaccio de bœuf** (supplément burrata 8€) 15€
Sublimé de vinaigrette à la mangue, copeaux de parmesan et pesto parfumé
- **Escargots de Bourgogne traditionnel** 12€ ou 18 €
(par 6 ou 12) Au beurre persillé et ail rose
- **Burrata des Pouilles*** 16€
Roquette, tomates confites et pesto rosso
- **Foie gras maison*** 19€
Chutney de figue de corse et pain de campagne

COTÉ TERRE :

- **Ballotine de volaille forestière** 23€
Mousseline de panais, sauce normande
- **Faux filet** (blonde d'Aquitaine) 25€
Sauce échalote confite, accompagnement au choix
- **Ribs de bœuf mariné au paprika fumé** 26€
Accompagnement au choix
- **Palerons de bœuf mijoté 7h** 28€
Purée maison (truffe)*, sauce périgourdine
- **Agneau confit** 28€
Pommes de terre grenaille aux pleurotes, tomates confites, sauce miel et soja
- **Souris d'agneau aux épices*** 31€
Gratin dauphinois, sauce romarin
- **Filet de bœuf de race Française**** 35€
Sauce poivres, accompagnement au choix

CÔTÉ MER

- **Ravioles de Langoustine** 24€
Julienne de poireaux et carottes, sauce crustacé
- **Saumon mariné à la betterave** 25€
Légumes grillées et choux pakchoï, beurre blanc à la mangue
- **Risotto de gambas** 26€
Crémeux aux potimarron, sauce homardine

Les Garnitures 5€

- Poelée de légumes
- Frites maison
- Gratin dauphinois
- Purée de pommes de terre (truffe)*
- Risotto crémeux
- Salade mesclun
- Pommes de terre grenaille aux pleurotes

Nos Sauces 2€

- Échalote
- Poivre
- Normande
- Crustacé
- Romarin
- Périgourdine
- Chimichurri
- Miel soja

MENU ENFANT 12€ :

Nuggets de poulet
ou Steak haché frites
Boule de glace
Boisson

MENU AFFAMÉ

Entrée au choix
Plat au choix
Dessert au choix
Soft

55€

*hors Samedi

* Supplément 3€ ** Supplément 5€

*hors Cocktails

LES DESSERTS :

- **Tiramisu** 11€
Crème montée à la mascarpone, génoise parfumée aux fruits rouges ou à la mangue
- **Moelleux au chocolat** 11€
Au cœur coulant, fruits des bois et glaçe vanille
- **Tarte au citron revisité** 13€
Sablé breton, copeaux de meringue, crémeux et sorbet de citron vert
- **Crumble Maison** 13€
Poire confite, biscuit praliné et coulis chocolaté
- **Brioche perdue** 14€
Pommes confites à la cannelle, caramel beurre salé et glaçe vanille
- **Café ou thé gourmand*** 16€
Farandole de gourmandises

NOS COCKTAILS :

L'affamé 11€
jus de pêche, jus d'abricot,
jus d'orange et sirop
de grenadine

Sacré cœur 11€
jus de mangue, jus d'orange,
jus de pêche et purée
de passion

Virgin mojito 11€
citron vert, menthe,
sucre roux et limonade

Virgin mojito passion 11€
citron vert, menthe,
sucre roux, limonade
et purée à la passion

Virgin mojito fraise 11€
citron vert, menthe,
sucre roux, limonade
et sirop de fraise

Virgin piña colada 11€
jus d'ananas et lait de coco

BOISSONS FROIDES 4 € :

- | | |
|-------------------------|------------------|
| SOFT : | NOS JUS : |
| • EVIAN • SANPELLEGRINO | • JUS D'ANANAS |
| • SPRITE • COCA | • JUS D'ORANGE |
| • COCA ZÉRO • ICE TEA | • JUS DE MANGUE |

BOISSONS CHAUDES 2,50€ :

• CAFÉ • THÉ

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.