L'ESSENTIEL

F O O D

Un restaurant aux allures de bar à vin, entremêlant découvertes culinaires et œnologiques, délicieux confort et ambiance pétillante

Des produits frais, maison et de saison,
afin de satisfaire toutes les sensibilités.

M E N U

Tous nos plats sont fait maison

ENTRÉES

Velouté du moment — **11,00€**

Terrine de foie de volaille au porto — **12,00€**
pickles d'oignons rouges

Pastilla de potimarron — **13,00€**
champignons & châtaignes

Coulibiac de saumon & épinard — **13,00€**
beurre blanc ax fines herbes

Gambas rôties — **14,00€**
tartare d'avocat au gingembre, Pesto rosso

PLANCHES

Cecina — **17,00€**
Cecina bœuf de Galice 24 mois

Terroir — **20,00€**
Jambon de Matanza, fuet Ibérique,
Morcilla & Chorizo bellota

Fromages — **19,00€**
Ossau-Iraty, Crottin de chèvre, comté 18 mois

Mixte (petite) — **28,00€**
Mixte (grande) — **38,00€**
Comté 18 mois, Ossau-Iraty, Crottin de chèvre,
Jambon Matanza, fuet ibérique, Morcilla & Chorizo bellota

PLATS

Risotto de petit épeautre — **20,00€**
poêlée de pleurotes, éclats de châtaigne

Tajine de poulet au citron confit — **22,00€**
semoule aux raisins

Carré de porc confit — **23,00€**
ail & moutarde de Meaux — Pomme purée

Choucroute de la mer — **26,00€**
saumon/haddock/cabillaud — beurre blanc

Saint-Jacques poêlées — **26,00€**
crémeux de panais & fumet de langoustines

Entrecôte (350g) — **30,00€**
(origine Irlande)
Pomme grenaille, salade verte, sauce chimichurri & jus corsé

Côte de boeuf au thym frais (env. 1Kg) — **65,00€**
(origine Irlande)
Pomme grenaille, salade verte, sauce chimichurri & jus corsé

DESSERTS

Riz au lait, écorce d'orange — **10,00€**

Mousse au chocolat noir — **11,00€**

Tarte Tatin, crème épaisse — **12,00€**

Poire confite au vin moelleux — **12,00€**

F O O D I C O C K T A I L I E V E N T

61 rue Lepic
75018 Paris
01 44 85 24 89
www.lessentiel-paris.com
contact@lessentiel-paris.com