



Menu Saint-Valentin

Saint Valentine Spritz

Crème fraise des bois / Prosecco / Eau pétillante

Amuse bouche

Entrée

Gravlax de saumon / Grenade et pommes fraîches /
Pignons de pin / Menthe **16€**

Plat

Volaille fermière farcie / Petits légumes de saison /
Jus de volaille à la crème de cassis / Gel cassis **29€**

Dessert

Biscuit Joconde / Mousse Mascarpone et framboises fraîches /
Coulis framboise et huile d'olive / Sauce cacao fleur de sel **12€**

Mignardise

Entrée / plat / dessert	49 euros
Cocktail / amuse bouche / entrée / plat / dessert / mignardise	59 euros
Champagne Pannier / ½ bouteille	20 euros



LE
T
B
A
C
A
L

Pour commencer

- Carottes rôties aigre-douces / Noix de coco râpée / Copeaux crus 10/20
Sweet and sour roasted carrot / Coconut / Raw carrots
- Courge confite au jus / Hollandaise à la bergamote / Croustillant de graines de courge 12/24
Confit squash / Bergamot hollandaise sauce / Crispy pumpkin seeds
- Velouté de pomme de terre / Harengs fumés / Graines de moutarde / Rosevale 13/26
Potato veloute / Smoked herring / Mustard seeds / Rosevale / Shallot
- Tartare de boeuf / Gochujang / Poire nashi / Pignons de pin 16/32
Beef tartar / Gochujang / Nashi pear / Pine nuts
+ Supplément Caviar Français Baeri 10 gr + 18
+ Extra French Baeri Caviar 10gr

À suivre

- Chou fleur laqué miel et beurre / Yaourt fumé au citron / Cacahuètes grillées / Sucrine / Agrumes 12/24
Honey and butter glazed cauliflower / Smoked lemon yogurt / Grilled peanuts / Baby lettuce / Citruses
- Joue de bœuf braisée au madère / Betteraves au sel / Rosevale / Raifort 13/26
Braised beef cheek / Madeira / Beetroots / Rosevale / Horseradish
- Pêche du moment / Fenouil braisé / Sauce courge et oignons rôtis / Condiment aigre-doux piment et oignons 14/28
Fish for the day / Braised fennel / Roasted squash and onion sauce / Sweet and sour chili condiment
- Schnitzel de poulet pané et frit / Frites / Sucrine / Sauce BBQ 24
Chicken schnitzel / Fries / Baby lettuce / Barbecue sauce
- Entrecôte de Bavière extra persillée « Maison Paul Billiot » 400gr / Frites / Chimichurri 38
Prime rib from Bavière 400gr / Fries / Chimichurri
- Cheese burger « façon smash » / Bœuf charolais / Cheddar / Frites SIMPLE 20 / DOUBLE 24
+ Supplément cheddar + 2
Cheese burger / Charolais beef / Cheddar cheese / Fries
+ Extra cheddar
- Fish & Chips / Sauce tartare / Sucrine 21
Fish & Chips / Tartare sauce / Baby lettuce

Pour finir

- Assiettes de fromages (St-Nectaire, Comté 18 mois, Ste-Maure-de-Touraine) Cheese plate 12
Cheese plate
- Café gourmand Coffee gourmand 10
- Coing confit aux épices / Caramel au vin jaune / Trocadero aux noix 11
Spices poached quince / Caramel with « vin jaune » from Jura / Walnut trocadero cake
- Vacherin / Litchi / Sorbet thé vert / Fromage blanc / Meringues 12
Vacherin / Litchi / Green tea sorbet / Yogurt / Meringues
- Mousse caramel / Praliné cacahuètes et fleur de sel / Brownie / Cacao 12
Caramel mousse / Peanut and seal salt praline / Brownie / Cocoa

Supplément garniture Frites / Salade / Légumes du moment 6
Extras Fries / Salad / Vegetables

Menu enfant • JUSQU'À 12 ANS Plat + Dessert + Sirop à l'eau 12
Kids menu • UP TO 12 YEARS OLD Main + Desert + Drink

LE RIPAILLEUR

VEGAN SANS PRODUIT LAITIER SANS GLUTEN

Du mardi au samedi de 10h à 00h | 9 rue du Docteur Bauer | 93400 Saint-Ouen | 09.83.04.68.50 | leripailleur.fr