

J. J. Astor
MAISON ASTOR
PARIS

DU LUNDI AU VENDREDI DE MIDI À 14H
FROM MONDAY TO FRIDAY FROM MIDDAY TO 2PM

11 RUE D'ASTORG, 75008 PARIS
+33 (0)1 53 05 05 35
RESTAURANT@MAISONASTORPARIS.COM
WWW.MAISONASTORPARIS.COM

44

**AU PLAISIR
DE VOUS REVOIR**

39



Astor
LA SALLE À MANGER
by Maison Astor Paris

*Winter
is coming*

LA CARTE

Les entrées

16€

RISOTTO DE COQUILLETTE À LA CRÈME DE TRUFFE, JAMBON BLANC
ELBOW PASTA RISOTTO COOKED WITH TRUFFLE CREAM, HAM

.

**TARTARE DE BAR, ALGUES, FEUILLE D'HUÎTRE,
CUMBAWA, SABLÉ AUX ALGUES**
SEA BASS TARTAR, SEAWEED, OYSTER LEAVE, KAFFIR LIME

.

TATAKI DE THON, RAIFORT, CAJUN, SHIZO VERT
TUNA TATAKI STYLE, HORSERADISH,
CAJUN SPICES, SHIZO LEAVES

.

ENDIVES AU JAMBON PARME, CRÈME DE PARMESAN, CARMINE
ROASTED ENDIVE WRAPPED WITH SERRANO'S HAM,
PARMESAN CREAM, CARMINE ENDIVE

Les plats

29€

NOTRE BLANQUETTE DE VEAU
OUR FAMOUS « BLANQUETTE DE VEAU »

.

**ONGLET DE BŒUF FUMÉ, MOUSSELINE DE PANAIS,
SALSIFIS AU JUS DE BETTERAVE**
SMOKED SHIRT STEAK SERVED WITH MASHED PARSNIP,
SALSIFY COOKED WITH BEETROOT JUICE

.

**CÔTE DE COCHON AU SAUTOIR, GRATIN DAUPHINOIS,
CONDIMENT AMANDE, JAMBON PAYS, PIQUILLOS**
ROASTED BASQUE PORK SHOP SERVED
WITH A GRATIN DAUPHINOIS, ALMOND,
HAM DRY, PIQUILLOS CHILLI

**DAURADE, SAUCE GRENOBLOISE, POIREAUX,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE**
SEA BREAM, GRENOBLOISE SAUCE, LEEKS, MASHED POTATOES

**DOS DE MAIGRE RÔTI, BEURRE BLANC DE MA GRAND-MÈRE
POUSSES D'ÉPINARDS, PETITS LÉGUMES**
STONE BASS, MY GRANDMOTHER'S BEURRE BLANC SAUCE,
SPINACH, VEGETABLES

Les desserts

12€

CHOUX CRAQUELIN, FRUITS EXOTIQUE, CHANTILLY VANILLE BOURBON
CHOUX BUN CRACKER SERVED WITH EXOTICS FRUITS,
BOURBON VANILLA'S CHANTILLY CREAM

**BABA CACAO, SIROP AU WHISKY TALISKER, GANACHE
TANZANIE MONTÉE (SUPPLÉMENT : SHOT FLAMBÉE, 2CL, 8€)**
CHOCOLATE BABA WITH A WHISKY TALISKER'S SIRUP, TOPPED
WITH TANZANIA GANACHE (EXTRA CHARGE: BLAZED SHOT 2CL, 8€)

**TARTE AUX AGRUMES, CŒUR PAMPLEMOUSSE,
CRÉMEUX CITRON, MERINGUE ITALIENNE**
OUR CITRUS FRUIT PIE, FRUIT PURÉE GRAPEFRUIT,
LEMON CREAM, ITALIAN MERINGUE

CAFÉ GOURMAND
COFFEE WITH SWEET

MENU ENTRÉE + PLAT + DESSERT 46€
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT MENU

MENU ENTRÉE + PLAT 39€
STARTER + MAIN COURSE MENU

MENU PLAT + DESSERT 37€
MAIN COURSE + DESSERT MENU