



Maison Astor
LA SALLE À MANGER

by Maison Astor Paris

“
VOYAGE
CULINAIRE
LE TEMPS
D'UN
DÉJEUNER
”

Maison Astor



Prenez place dans la Salle à Manger de la Maison Astor Paris et embarquez pour une traversée culinaire au gré du vent et des saisons. Confortablement installé sous notre somptueuse verrière, vous dégusterez des plats savoureux, issus de la pure tradition française agrémentés d'une touche d'originalité dite « du monde ». Notre Chef Bruno Felici met à l'honneur « le bien manger » en sélectionnant des ingrédients de qualité provenant de l'agriculture biologique et locale.

Bonne dégustation.

A V A N T P R O P O S

Rouge

PAYS D'OC PINOT NOIR Domaine Laroche, La Chevalière IGP AB Vegan	10€
LANGUEDOC GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE Mas Gourdou « Le pas du Loup » - Pic Saint-Loup AOC	9€
BOURGOGNE PINOT NOIR Famille Roux Les Cotilles « Pinot Noir »	9€
BEAUJOLAIS GAMAY Brouilly Château des Tours, AOP	10€
VAL DE LOIRE CABERNET-FRANC Chinon, Château de Vaugaudry, AOP	12€
VALLÉE DU RHÔNE GRENACHE & SYRAH Côtes-du-Rhône, les Cassagnes de la Nerthe, AOP	10€
BORDEAUX MERLOT, CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON Lussa Saint-Emilion, Château La Claymore, AOP	10€

Blanc

BOURGOGNE CHARDONNAY Chablis, Les Meurots AOP, Chardonnay	12€
Domaine Thibert-Miranda - Macon-fuissé AOC	10€
VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC Menetou Salon, Domaine de la Farge, Sauvignon	11€
LANGUEDOC CHARDONNAY « Pauline » Pays d'Oc IGP, Chardonnay	9€

Rosé

CÔTES DE PROVENCE La Source Gabriel	9€
---	----

¹ Prix nets en euros, taxes et services compris.

² L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

P R É F A C E

Le cabill'haut en saveurs

Gravlax de Cabillaud fumé, roulé en feuilles de Nori, salade fraîche & iodée, sauce comme un beurre blanc végétal et huile d'herbes, pommes Granny Smith

18€

Un veau pas comme les autres

Carpaccio de Quasi de Veau, sauce mayonnaise au thon, câpres & agrumes, herbes fraîches et gel de citron

17€

L'œuf ou la poule

Œuf parfait cuit au four vapeur, crème yaourt & caviar d'aubergines, cendre d'aubergines brûlées et légumes de saison en pickles

15€

Promenade forestière

Crème de champignons, recouverte d'un méli-mélo shiitakes, pleurotes et porto Bello, agrémentée de champignons de Paris délicatement frits et éclats de noisette torréfiées

16€



Végétarien



Sans gluten



Contient de l'alcool

¹ Prix nets en euros, taxes et services compris.

² Liste des allergènes et origines des viandes disponible auprès de nos équipes.

I N T R I G U E

La sandre, racines et trésors des champs

Pavé de sandre poêlé, purée de carottes lisses,
légumes de saisons, avec son huile végétale



28€

Volaille truffée de plaisir



Suprême de volaille Française, cuite à basse température puis dorée au beurre,
gratin de macaronis farcis au fromage et mélange de champignons sauvages,
d'olives noires et de truffes noires d'été, gratiné au parmesan, jus de volaille à la sarriette

31€

Le bayaldi de saison



Aubergine grillée, parsemée de son caviar végétal,
légumes assaisonnés & en pickles, yaourt grec acidulé, gel citron

27€

Octopus aux saveurs de l'Italie



Poulpe à la plancha, accompagné d'une polenta crémeuse au parmesan,
condiment purée de tomate confite et olive Taggiasche, huile végétale

32€

Tendre comme la Picanha



Picanha (point de rumsteck de bœuf coupé à la Brésilienne) marinée et finement tranchée,
accompagnée d'un pressé de pomme de terre, jus de viande,
et ketchup tomates & betteraves fumées

35€

É P I L O G U E

Le chocolat sous les palmiers

Comme un souvenir d'enfance, biscuit feuilleté comme un palmier,
crème noix de coco & chocolat 72%

11€

Le fameux baba sans rhum

Biscuit savarin, trempé dans un sirop de mélisse et gingembre, zeste d'agrumes
et alcool de Bénédictine, minestrone de fruits de saison et sa crème légère

12€ (+5€ avec supplément liqueur)

Quelle est belle

Poire pochée en sirop, compotée poire et épices, sauce chocolat et chips de poire

11€

Tiramisu de la "mama"

Recette de famille, issue des montagnes du nord de l'Italie,
dans le Piémont, importée par le Chef Bruno Felici

12€

Petits plaisirs coupables

Trois pièces gourmandes & sa dose de caféine ou théine

11€

C H A P I T R E S

SUGGESTION DE LA SEMAINE 24€

SUGGESTION DE LA SEMAINE + SON CAFÉ OU THÉ GOURMAND 29€

BOISSON* + SUGGESTION DE LA SEMAINE + SON CAFÉ GOURMAND 34€

*eau plate ou pétillante 50cl, bière Carlsberg 33cl, vins de notre sélection 14cl, sodas 33cl

Notre fondateur, John Jacob Astor IV était un homme d'affaires avant-gardiste, inventeur et écrivain à ses heures perdues. Héritier de la dynastie Astor, une des familles les plus riches et influentes des États-Unis.

Au début du 20^{ème} siècle, il divorce de sa première femme et se remarie à Madeleine, de 18 ans sa cadette. La haute société de New York choquée par cette relation, crie au scandale. Pour se faire oublier, le jeune couple n'a pas d'autre choix que de quitter New-York pour Paris.

Les mariés établissent leur résidence à l'Hôtel Royal Astor Rue d'Astorg, construit quelques années auparavant par J.J. Astor, où se trouve actuellement notre maison. Avec Madeleine, enceinte, ils décident de retourner aux États-Unis afin que le futur enfant naisse sur le sol américain.

Le couple embarque sur un nouveau navire transatlantique pour New-York. Malheureusement, nous sommes en avril 1912 et le navire n'est qu'autre que le RMS Titanic. J.J. Astor ne survivra pas au naufrage mais Madeleine et sa descendance arriveront sains et saufs à New-York.





Maison Astor
MAISON ASTOR
PARIS

NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION
DES « GOURMETS BAGS » AFIN DE LUTTER CONTRE
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, N'HÉSITEZ PAS
À NOUS DEMANDER D'EMPORTER VOTRE REPAS !

DU LUNDI AU VENDREDI DE MIDI À 14H

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

VOTRE AVIS
COMPTE

