



Maison Astor
LA SALLE À MANGER
by Maison Astor Paris

*Hello summer
let's do this!*

LA CARTE

20€

entrées

STARTERS

GAMBAS JUSTE SAISIÉS, MOUSSE D'AVOCAT, COULIS DE TOMATES, SALADE D'HERBES

ROASTED PRAWNS, AVOCADO FOAM, TOMATOES SAUCE, HERB SALAD

.

ARTICHAUT EN CRÈME ET EN COPEAUX CRUS, ŒUF PARFAIT, HUILE DE NOISETTE

ARTICHOKE CREAM, PERFECT COOKED EGGS, HAZELNUT OIL

.

TARTARE DE BŒUF, PESTO MAISON, CITRON CONFIT, CÂPRES, ROQUETTE
TARTAR BEEF, PESTO SAUCE HOMEMADE, CANDIED LEMON, CAPER, ROCKET

.

SAUMON FUMÉ MAISON, BURRATA MARINÉE, MOUSSELINE DE PETIT POIS, FRAISE

SMOKED SALMON HOMEMADE, MARINATE BURRATA CHEESE, MASHED PEAS, STRAWBERRY

.



PETITS FARCIS À LA CAPONATA, BASILIC FRIT, CAROTTE FUMÉE
STUFFED VEGETABLE WITH CAPONATA, FRY BASIL, SMOKED CAROTS

32€

plats

MAIN COURSES

NOTRE BLANQUETTE DE VEAU - 29€

OUR FAMOUS « BLANQUETTE DE VEAU »

.

ONGLET DE BŒUF, CRÈME À L'OIGNON, CHARLOTTES CONFITES, JUS DE VEAU
SKIRT STEACK ROASTED, ONION CREAM, CANDIED POTATOES, VEAL JUICE

.

FILET DE CANETTE, MOUSSELINE DE MAÏS, ASPERGES VERTES, PIQUILLOS
DUCKLING ROASTED, MASHED CORN, GREEN ASPARAGUS, PIQUILLOS PEPPER



Nous pouvons réaliser ces plats de façon végétarienne ou végan.
We can make these dishes vegetarian or vegan.

Prix nets en euros, taxes et services compris. Liste des allergènes et origines des viandes (EU) disponible auprès de nos équipes.
Net euros prices, taxes and service included. Ask our restaurant team the list of allergens and origin of meat (UE).



THON MI-CUIT, LINGUINE, ANCHOIS MARINÉS, CÂPRES, TOMATES CONFITES
MI-CUIT TUNA, LINGUINE PASTA COOKED WITH ANCHOVIES, CAPER, GARLIC,
CANDIED TOMATOES

**LIEU JAUNE, CRÈME DUBARRY, NAVETS CONFITS, KUMQUAT,
VINAIGRE BALSAMIQUE RÉDUIT**
YELLOW POLLOCK, CAULIFLOWER CREAM, CANDIED TURNIP,
BALSAMIQUE VINEGAR

14€

desserts

PÈCHE & THYM CITRON COMME UN PAVLOVA, CHANTILLY VANILLE
PEACH & LEMON-THYME PAVLOVA, COMPOTÉE, VANILLA CHANTILLY

NOTRE CHARLOTTE AUX FRUITS ROUGES
OUR RED FRUIT CHARLOTTE

**PALET CHOCOLAT DE TANZANIE & CAFÉ,
GRUÉ DE CACAO, NOISETTES TORRÉFIÉES**
CHOCOLATE PALET FROM TANZANIE & COFFEE,
COCOA PEEL, ROASTED HAZLNUT

CAFÉ GOURMAND
COFFEE AND SWEETS

menus

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 52€
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

ENTRÉE + PLAT 42€
STARTER + MAIN COURSE

PLAT + DESSERT 39€
MAIN COURSE + DESSERT

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

*« Au plaisir
de vous revoir. »*