



Astor
LA SALLE À MANGER
by Maison Astor Paris

*Les voyages
hivernaux de
John Jacob Astor*

LA CARTE

20€

Les préludes d'Astor

STARTERS



LA TOPI'FLETTE, TOPINAMBOURS CONFITS AU FOUR, FROMAGE À RACLETTE, VENTRÈCHE SÉCHÉE DU DOMAINE ABOTIA

LA TOPI'FLETTE, OVEN-CANDIED JERUSALEM ARTICHOKES, RACLETTE CHEESE, DRIED BELLY FROM DOMAINE ABOTIA

.



HARICOTS COCO, ÉMULSION AU LAIT D'AMANDE, CHAMPIGNONS PORTOBELLO FUMÉS

HARICOT BEAN, ALMOND MILK EMULSION, SMOKED PORTOBELLO MUSHROOMS

.



DAURADE MARINÉE AU VINAIGRE DE XÉRÈS, BAIES DE GENIÈVRE, FLASHÉE, BOUILLON DASHI

SEA BREAM MARINATED IN SHERRY VINEGAR, JUNIPER BERRY, FLASHED, DASHI BOUILLON

.



POIREAUX CONFITS, MARINIÈRE DE COQUILLAGES AU CIDRE, CENDRE DE POIREAU

CONFIT LEEK, SHELLFISH MARINIÈRE WITH CIDER, LEEK ASH

32€

Les rendez-vous gourmands

MAIN COURSES

NOIX DE ST JACQUES, CROÛTE DE COMTÉ AU CURRY, ENDIVE ET PATATE DOUCE

SCALLOPS, CURRY COMTÉ CRUST, ENDIVE AND SWEET POTATO

.

FREGOLA SARDA EN RISOTTO, LÉGUMES DE SAISON ÉTUVÉS AU THÉ NOIR, NOTRE SAUCE AUX SAVEURS LIBANAISE

FREGOLA SARDA COOKED IN RISOTTO, SEASONAL VEGETABLES STEAMED IN BLACK TEA, OUR LEBANESE FLAVORED SAUCE

.

VOLAILLE ET HOMARD, POMMES MITRAILLES, POIREAUX CRAYONS, SAUCE AMÉRICAINE

POULTRY AND LOBSTER, POTATOES, PENCIL LEEKS, AMERICAN SAUCE



Végan.
Vegan.



Sans gluten.
Gluten free.

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).



QUASI DE VEAU AU SAUTOIR, DÉCLINAISON D'OIGNON
(PURÉE D'OIGNON AU WHISKY TOURBÉ, OIGNON CONFIT, OIGNON FRIT)
 ROASTED VEAL FILLET, ONION VARIATION
 (PEATED WHISKEY MASHED ONION, CANDIED ONION, FRIED ONION)




DOS DE MAIGRE, SALICORNES, SPAGHETTIS DE CAROTTE,
BOUILLON AU JAMBON DE PAYS
 STONE, SAMPHIRE, CARROT SPAGHETTI, COUNTRY HAM BOUILLON

14€


Les douceurs de Madame Astor

DESSERTS

NOTRE FORÊT NOIRE DÉSTRUCTURÉE, CERISES AMARENA, BISCUIT
CACAO PONCHÉ, CRÈME VANILLE
 OUR UNSTRUCTURED BLACK FOREST GATEAU, AMARENA CHERRY,
 SOAKED COCOA BISCUIT, VANILLA CREAM

MONT BLANC, COMPOTÉE CASSIS, CRÈME DE MARRON AU RHUM ÉPICÉ 
 MONT BLANC, BLACKCURRANT COMPOTE,
 CHESTNUT CREAM WITH SPICED RUM

CAROTTE, ORANGE & MIEL, SPONGE CAKE
À LA CAROTTE ET AU MIEL, GELÉE & GRANITÉ À L'ORANGE
 HONEY ORANGE CARROTS, CARROT AND HONEY SPONGE CAKE,
 ORANGE JELLY & GRANITA

LA MOUSSE AU CHOCOLAT SURPRISE 
 SURPRISE CHOCOLATE MOUSSE

LE 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

**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 !**
TO AVOID ANY FOOD WASTE, WE PROVIDE TAKE AWAY « GOURMETS BAGS »,
DO NOT HESITATE TO ASK US!


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. »*