LE MENU

DISPONIBLE AU BAR ET AU RESTAURANT DE MIDI À 22H15

LES ENTRÉES

L'OEUF PARFAIT 12€
Cuit à 63°C au cumin, duo de champignons sauvages poêlés et copeaux de parmesan

LE POULPE 14€
En carpaccio, wakamé et crème glacée aux feuilles de combava

L'INSPIRATION DU JOUR 9€
Un secret gourmand, soufflé à l'oreille de nos convives curieux !

LE FOIE GRAS 17€
En escalope poêlée, velouté d'artichaut et à l'huile de truffe

LA DAURADE bio 15€
En ceviche, crémeux sésame-citronnelle et radis bio

LA SOUPE DE SAISON 9€
Velouté du chef

LES PLATS

LE SAUMON 27€
Mi-cuit, graines de moutarde et câpres croustillantes

LE THON 27€
Façon Rossini, sauce périgourdine

LA BELLE PIECE DE BOEUF 26€
A la provençale avec son jus corsé

LE POULET FERMIER BIO bio 25€
Au citron confit et olives Meslalla

L'AGNEAU 25€
Méchoui, jus de cuisson parfumé à la menthe fraiche

LE PLAT DU JOUR 23€
Saveurs de saison, plaisir éphémère, ne le manquez pas !

LA COCOTTE DE LÉGUMES 16€
Caviar d'aubergines, légumes de nos maraîchers, racines et herbes fraiches

Plats servis avec une garniture au choix
****

LES GARNITURES AU CHOIX (EN SUPPLÉMENT À 5€)
Purée de pomme de terre beurre noisette, Frites, Poêlée forestière au romarin, Riz chauffé aux fines herbes d'Atlas, Mesclun de jeunes pousses

LES PÂTES BIO (C.Q.F.D) bio 25€
Saumon fumé et crème au zeste de combava et herbes fraiches

LES RAVIOLES 18€
Ricotta, épinards, sauce parmesan

JUSTE POUR VOUS

LE PAR'ISSY BURGER À LA TOMME DE BREBIS 21€
Au Boeuf Black Angus ou veggie, avec ou sans fromage

LE O'BURGER 21€
Au Boeuf Black Angus, bleu d'Auvergne, oignons caramélisés

LE CLUB D'ISSY AU POULET FERMIER 19€
Tomates anciennes, jeunes pousses, oeuf au plat

LE CROQUE A LA TARTUFATA 18€
Jambon tradition, fromage affiné, crème parfumée à la tartufata

BAGEL AU SAUMON 20€
Fromage frais aux herbes, fines tranches de concombres et aneth

Plats servis avec frites ou salade
****

LA SALADE DU CHEF 17€
Poulet croustillant, coeur de romarin, anchois, croutons dorés et copeaux de parmesan

LE POKE BOWL SIGNATURE 18€
Crevettes crispy-spicy, quinoa, ananas, wakamé, radis bio et vinaigre balsamique

LES DESSERTS

LE FROMAGE DU JOUR 9€
Fromage du moment sélectionné par notre artisan fromager

LA DAKATINE 9€
En Paris-Brest, crème anglaise et colle aux dents

LES GLACES ET SORBETS 9€
Servis à la façon du Chef "Gourmands et Croquants"

LA PAVLOVA 9€
Goyavier, litchi et combava

LE DESSERT DU JOUR 8€
Mais si, laissez-vous tenter !

LE CACAO CRIOLLO 11€
En entremet choco-noisette

LA FRAISE 9€
Fromage blanc aromatisé aux fleurs de géranium et crumble croustillant

LES MENUS

LE MENU DU JOUR - 3 PLATS 32€
LE MENU DU JOUR - 2 PLATS 27€

Prix nets en euros, taxes et service compris
Menus hors boissons - Liste des allergènes disponible sur demande
Origine des viandes bovines : France. Origine des viandes de volailles : France

À LA CARTE MENU

AVAILABLE AT BAR AND RESTAURANT FROM NOON TO 10:15 PM

STARTERS

PERFECT EGG €12
Cooked at 63°C with cumin, sautéed wild mushrooms, and shaved parmesan

OCTOPUS €14
Carpaccio-style, wakame, and kaffir lime leaf ice cream

CHEF'S INSPIRATION OF THE DAY €9
A secret delight whispered to our curious guests !

FOIE GRAS €17
Pan-seared, artichoke velouté, and truffle oil

SEA BREAM bio €15
Ceviche, creamy sesame-lemongrass sauce, and organic radish

SEASON SOUP €9
Chef's velouté

MAIN COURSES

SALMON €27
Medium-cooked, mustard seeds, and crispy capers

TUNA €27
"Rossini style" with Périgord sauce

FINE CUT OF BEEF €26
Provençal style with a rich jus

ORGANIC FREE-RANGE CHICKEN bio €25
With preserved lemon and Meslalla olives

LAMB €25
Slow-roasted "méchoui" style, with fresh mint jus

DAILY SPECIAL €23
Seasonal flavors, fleeting pleasure - don't miss it!

VEGETABLE COCOTTE V €16
Babaganoush, farmer's vegetables, root vegetables and fresh herbs

Dishes served with a side of your choice
****

SIDES INCLUDED (ADDITIONAL €5)
Brown butter mashed potatoes, french fries, forest sauté with rosemary, herbed rice from the Atlas, young leaves salad mix

ORGANIC PASTA (C.Q.F.D) bio €25
Smoked salmon, combava zest cream, and fresh herbs

LES RAVIOLES V €18
Ricotta, spinach, and parmesan sauce

JUST FOR YOU

PAR'ISSY BURGER €21
Black Angus beef or veggie, with or without ewe's cheese

O'BURGER €21
Black Angus beef, Bleu d'Auvergne cheese, caramelized onions

ISSY CLUB SANDWICH €19
Free range chicken, heirloom tomatoes, baby greens, fried egg

CROQUE WITH TARTUFATA €18
Traditional ham, aged cheese, truffle-flavored cream

SALMON BAGEL €20
Herbed cream cheese, thin cucumber slices, and dill

Dishes served with fries or salad
****

SALAD OF THE CHEF €17
Crispy chicken, rosemary heart, anchovies, golden croutons, and shaved parmesan

SIGNATURE POKE BOWL €18
Crispy-spicy shrimp, quinoa, pineapple, wakame, organic radish, and balsamic vinegar

DESSERTS

CHEESE OF THE DAY €9
Cheese selection by our master cheesemonger

DAKATINE €9
Paris-Brest style, with custard cream and sticky sweetness

ICE CREAMS ET SORBETS €9
Served in the Chef's own "Gourmand & Crunchy" style

PAVLOVA €9
Guava, lychee, and kaffir lime

DESSERT OF THE DAY €8
Go on, treat yourself!

CACAO CRIOLLO €11
Chocolate-hazelnut entremet

STRAWBERRY €9
Geranium-flower flavored cream cheese and crunchy crumble

SET MENUS

MENU OF THE DAY - 3 COURSES €32
MENU OF THE DAY - 2 COURSES €27

Prices include tax and service - Drinks not included.
Allergen info available on request.
Beef and poultry come from France