

LE
BOULEVARDIER
RESTAURANT

MENU

Entrées

Starters

Soupe à l'oignon 15
Onion soup

Soupe du jour 12
Daily soup

Parfait de foie gras, gelée de pommes, quinoa, sésame 24
Foie gras parfait, apple jelly, quinoa, sesame

Tartare de bœuf, câpres, cornichons, jaune d'œuf, croûtons 18
Beef tartare, capers, pickles, egg yolk, croutons

Tartare de saumon, caviar de saumon, citron préservé, panko frit, huile d'harissa 20
Salmon tartare, salmon caviar, preserved lemon, fried panko, harissa oil

Cuisses de grenouilles, tomate, purée d'ail rôti, persil 19
Frog legs, tomato, garlic puree, parsley

Escargots, beurre à l'ail, demi-glace de veau, pâte feuilletée 17
Snails, garlic butter, veal demi-glace, puff pastry

Crème brûlée aux pois verts, boudin noir, fenouil mariné, radis 16
Green peas crème brûlée, black pudding, marinated fennel, radish

Poireau vinaigrette, crème fraîche, amandes, verdure 15
Leek vinaigrette, crème fraîche, almonds, greens

Ris de veau, rabiote, sucrine, purée de maïs, vinaigrette au beurre noisette 24
Sweetbread, white turnip, little gem, corn puree, hazelnut butter vinaigrette

Os à moelle, brioche, sauce bordelaise 20
Bone marrow, brioche bread, bordelaise sauce

Fruits de mer

Seafood

Huîtres (6) 18
Oysters (12) 36

Accras de morue, aioli à la tomate, coriandre, lime 12
Salt cod fritters, tomato aioli, cilantro, lime

Salade de homard, aioli à la truffe, gnocco fritto 22
Lobster salad, truffle aioli, gnocco fritto

Flétan fumé, agrumes, jalapeno, coriandre, menthe, basilic 21
Smoked halibut, citrus fruits, jalapeno, cilantro, mint, basil

Coquille St. Jacques Alexandre 24
Scallop, duxelles, duchess potato, béchamel, Gruyère

Salades

Salads

Salade de cresson, pomme verte, vinaigrette au babeurre, tournesol, 15 / 25
croustillant de brioche

Watercress salad, green apple, buttermilk vinaigrette, sunflower, crispy brioche

Salade verte, légumes racines, pois chiche, graine de citrouille, 15 / 25
vinaigrette à l'avocat

Green salad, root vegetables, chickpeas, pumpkin seeds, avocado vinaigrette

Plats

Main courses

Loup de mer, choux de Bruxelles, rattes, crème fraîche, caviar de hareng, 32
sauce aux huîtres

Mediterranean sea bass, brussels sprouts, fingerling potatoes, crème fraîche, herring caviar, oyster sauce

Gnocchi à l'aneth, champignons, épinards, ricotta 24
Gnocchi with dill, mushrooms, spinach, ricotta

Panisse, caponata, pois chiche, cresson, caramel de tomates, purée de courge 24
Panisse, caponata, chickpeas, watercress, tomatoes caramel, squash purée

Cuisse de canard confit, chou-fleur, rapini, sauce à l'orange 28
Duck leg confit, cauliflower, rapini, orange sauce

Terrine de lapin, boudin noir, purée de celeri rave, foie gras, laitue, sarrasin, 36
huile de truffe

Rabbit terrine, black pudding, foie gras, celeriac purée, lettuce, buckwheat, truffle oil

Bison, maitaké, tortellini au foie gras, cipollini, sauce bordelaise 38
Bison, maitake, foie gras tortellini, cipollini, bordelaise sauce

Tagliatelle, menthe, agneau braisé, noix de Grenoble, Fleur des Monts 26
Tagliatelle, mint, braised lamb, walnuts, Fleur des Monts

Contre-filet de bœuf, beurre maître d'hôtel, échalotes caramélisées, frites 35
Beef striploin, maître d'hôtel butter, caramelized shallots, fries

Queue d'homard, spaetzle, épinards, champignons, panais, sauce Cardinal 40
Lobster tail, Spatzle, spinach, mushrooms, parsnips, Cardinale sauce

Plateau de fruits de mer

Seafood Platter

Petit / Small - 82
Grand / Large - 125

Assiette de charcuteries

Charcuteries Board

Petite / Small - 30
Grande / Large - 52

Fromage (par choix servi avec pain, confiture, noix et fruits) 7
Cheeses (per choice, served with bread, jam, nuts and fruit)

LE
BOULEVARDIER
RESTAURANT