



Menu

Entrée

- Foie gras nature, figue rôtie, petit financier saveur romarin
ou
Ceviche de tomates d'antan, concombre,
saumon fumé, espuma de Burrata
ou
Gaspacho de pois maraîchers à la menthe fraîche,
croquant d'artichauts, poivre de Sichuan



Plat

- Suprême de volaille, crémeux de cèleri,
carottes de couleurs en bâtonnets
ou
Filet de dorade, risotto d'asperges, réduction de langoustine
ou
Pièce de bœuf, gratin de courgettes,
pommes grenailles, émulsion aux Morilles (+7€)
ou
Caponata en cocotte, polenta aux olives noires,
pommes grenailles



Fromage

- Assiette de fromages (+6€)

Dessert

- Croustillant de citron frais, coulis orange passion
ou
Cheesecake Newyorkais revisité, coulis framboises
ou
Finger chocolat, noisettes, coulis de fruits rouge





PARIS SEINE



Menu

Starter

Foie gras, roasted fig, rosemary-flavored financier
or

Ceviche of ancient tomatoes, cucumber,
smoked salmon, espuma of Burrata

or

Garden pea gazpacho with fresh mint,
crunchy artichokes, Sichuan pepper



Main Course

Supreme of poultry, creamy celery, colored carrots in sticks
or

Fillet of sea bream, asparagus risotto, langoustine reduction
or

Piece of beef, zucchini gratin, potatoes, morel emulsion (+ 7€)
or

Caponata casserole, polenta with black olives, potatoes



Cheese

Plate of cheeses (+6€)

Dessert

Fresh lemon crisp, orange passion fruit coulis
or

New York cheesecake reinvented, raspberry coulis
or

Chocolate finger, hazelnuts, red fruit coulis





Menu

Entrada

- Foie gras , higo asado, petit financier al romero
-
- Ceviche de tomates a la antigua, pepino, salmón ahumado, espuma de Burrata
-
- Gazpacho de guisantes con menta fresca, alcachofas crujientes y pimienta de Sichuan



Plato

- Suprema de ave, crema de apio, zanahorias coloreadas en bastones
-
- Filete de dorada, risotto de espárragos, reducción de langostinos
-
- Trozo de ternera, calabacín gratinado, patatas, emulsión de colmenillas(+7€)
-
- Cazuela de caponata, polenta con aceitunas negras, patatas



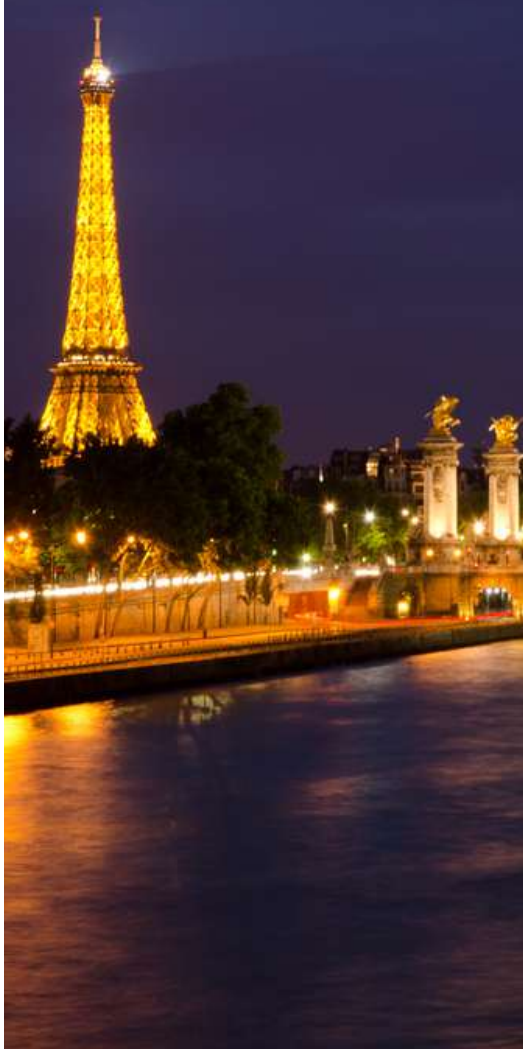
Queso

Plato de quesos (+6€)

Postre

- Crujiente de limón fresco, coulis de fruta de la pasión de naranja
-
- Tarta de queso de Nueva York revisitada, coulis de frambuesa
-
- Finger de chocolate, avellanas, coulis de frutos rojos





Boissons - Drinks

Apéritifs - Aperitives

Kir Maison (Prosecco, Crème de Cassis)	7 €
Champagne Charles Montaigne	11 €
Kir Royal (Champagne, Crème de Cassis)	11 €
Whisky JB (4cl)	10 €
Whisky Jack Daniel's (4cl)	12 €
Gin Gordon's (4 cl)	10 €
Vodka Smirnoff (4 cl)	10 €
Martini Rosso/Bianco/Porto (4 cl)	10 €
Pastis/Ricard (4 cl)	10 €

Bières - Beers

Heineken (33 cL)	10 €
------------------	------

Cocktails

Blue Paris Seine (Vodka, curaçao bleu, champagne)	15 €
Cocktail rive droite (Rhum, maracuja, banane, mangue, multi-fruits, grenadine)	12 €
Mojito	12 €
Mojito royal	15 €
Spritz	12 €
Chandon Garden Spritz	12 €
Americano	12 €
Martini tonic/fizz	12 €
Gin tonic/fizz	12 €

Cocktails sans alcool

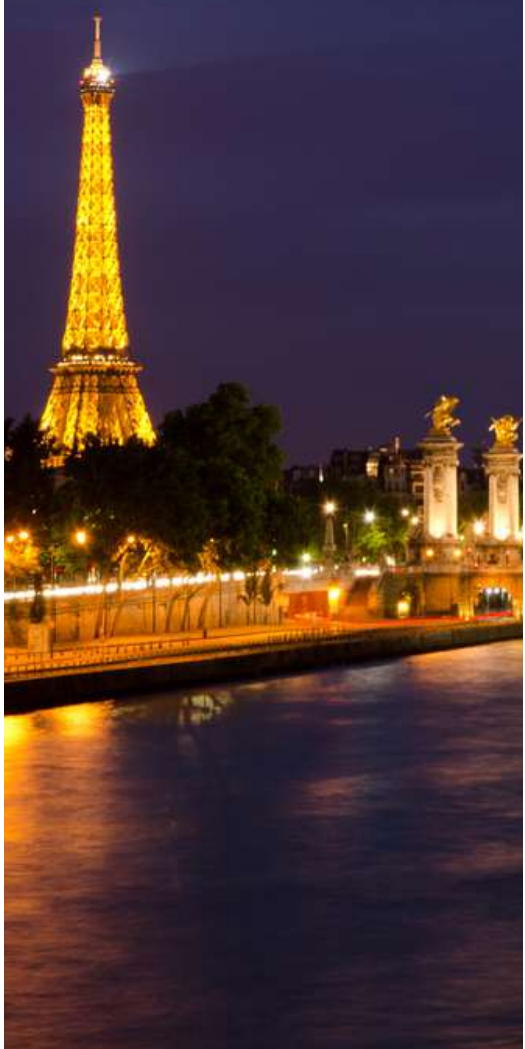
Mocktail (jus de maracuja, mangue, banane, multi-fruits, grenadine)	9 €
Virgin mojito	9 €

Boissons Fraîches - Fresh Drinks

Evian, Badoit (50 cL)	7 €
Evian, Badoit (1 L)	10 €
Perrier	8 €
Coca-Cola (Classique/Zéro)	8 €
Jus de fruits Pago - Fruits juice (Orange, Pomme - Apple, Ananas - Pineapple)	8 €
Citronnade	9 €
Diabolo (Menthe, grenadine, fraise)	8 €

Boissons Chaudes - Warm Drinks

Café - Coffee (Expresso)	4 €
Thé Parney's, Infusion	5 €



La Cave - Wine Cellar

Vins Rouges - Red Wine

	10 cL	75 cL
Bordeaux AOC Les Granges de Beaulieu	8 €	30 €
Juliéna 2017 (AOP Noël Briday 2018)		35 €
Les Hautes Cimes 2016-2018 (Puisseguin St Emilion)	10 €	40 €
Graves AOP Croix du Sud 2017	10 €	40 €
Château Le Jard « Chatain » (Lalande de Pomerol 2018 AOP)		52 €

Vins Blancs - White Wine

	10 cL	75 cL
Saumur les Plantagenets 2018-2019 (Val de Loire)	7 €	30 €
Chardonnay Eco terra Bio 2019 (IGP Pays d'OC)	8 €	35 €
Pouilly Fumé (Val de Loire)	9 €	38 €
Chablis AOC* le Finage - La Chablisienne		42 €

Vins Rosés - Rosé Wine

	10 cL	75 cL
Touraine AOC Domaine des Echardières	8 €	30 €
Côte de Provence AOC Saint Tropez Terre de Mer		35 €

Champagnes

	10 cL	75 cL
Charles Montaigne	11 €	54 €
Louis Constant rosé		69 €
Moët & Chandon Brut Impérial		89 €

Digestifs - Digestives

Cognac, Armagnac (5 cL)		14 €
Poire, Mirabelle, Get 27 (5 cL)		14 €



Votre avis nous intéresse !

Merci d'avoir choisi **Paris Seine** pour vivre l'Expérience Parisienne !

Dans un soucis d'amélioration constante de notre service, toute l'Équipe vous serait reconnaissante de prendre le temps de donner votre avis.



[Je donne mon Avis sur TripAdvisor](#)



[Je donne mon Avis sur Google](#)

Une question ? Une remarque ?
Notre service réservation se tient à votre disposition
au **01 43 43 40 30**
du lundi au dimanche de 10h30 à 18h30.
Vous pouvez également nous contacter à l'adresse
reservation@parisseine.com

Retrouvez l'Expérience Parisienne
sur nos réseaux sociaux :





We want to hear from you !

Thank you for choosing **Paris Seine** to live the Parisian Experience!

In order to constantly improve our service, the entire team would be grateful if you would take the time to give us your opinion.



[Leave a review on TripAdvisor](#)



[Leave a review on Google](#)

Do you have a question? A comment?
Our reservation department is available
at **+33 (0)1 43 43 40 30**
from Monday to Sunday from 10:30 am to 6:30 pm.
You can also contact us at reservation@parisseine.com

Find the Parisian Experience
on our social media :

