

La cuisine du Paris Nice

Entrée 9 euros, plat 16 euros et dessert 5 euros

La rilette de saumon

Ou

Les 9 escargots de Bourgogne

Ou

Le croustillant de chèvre et lardons

Ou

Les œufs pochés à la Bourguignonne façon meurette

Ou

Le persillé de jambon à l'os du Paris Nice

Le cabillaud sauce coco et citron vert

Ou

La blanquette de la mer du marché

Ou

Le magret de canard sauce cassis

Ou

La fricassée de rognons à la Jovinienne

Ou

Le filet de cochon rôti et sa chips de lard sauce Chaource

La crème brûlée du moment

Ou

Le moelleux chocolat à la framboise (9min de cuisson)

Ou

La mousse aux pommes et cidre

Ou

L'île flottante au pain d'épices de la maison Dosnon

Ou

Tiramisu café

Ou

Assiette de fromages de Pascal Leroux

(Entrée + plat + dessert = 30 euros)

Nos idées gourmandes

Le tartare de St Jacques et truite de mer 17 euros

Le foie gras de canard maison 27 euros

Les plats

La sole pochée au beurre blanc et épices douces 23 euros

La tête et langue de veau à la vinaigrette sauce gribiche 20 euros

Le croquant de ris de veau à la crème de morilles 27 euros

Le tournedos coupé dans le filet de bœuf sauce Chablisienne 27 euros

Le carré d'agneau à la crème d'ail et thym 21 euros

Chers clients, Chère cliente

Pour le bien être de notre équipe nous informons que le Paris Nice fermera ses portes systématiquement à 23h30 merci de votre compréhension

L'équipe du Paris Nice

La carte Coté Bistro

Nos salades

La salade gourmande 17 euros

Haricots verts, foie gras, magret, pommes de terre

Les tartines de chèvre de l'Yonne et d'affiné au Chablis 18 euros

Nos burgers

Le Paris Nice 17 euros

160 gr de bœuf, double cheddar, sauce américaine

Le burger de la semaine 18 euros

Selon le marché du chef

**L'équipe du Paris Nice vous propose une large gamme de vins pour
accompagner votre repas.**

**Besoin d'un conseil, envie de découvrir une nouveauté, nous sommes à votre
disposition.**

Le menu découverte

**Le foie gras de canard maison du chef
(Supplément de 4 euros)**

Ou

Le tartare de St Jacques et truite de mer

**Le tournedos coupé dans le filet de bœuf
Sauce aux pleurottes et trompettes de la mort**

Ou

Le risotto aux St Jacques et fruits de mer

La crêpe soufflée à l'orange et au grand Marnier

Ou

Les quenelles de chocolat façon millefeuille

47 euros prix net par personne

Ou

51 euros avec une assiette de fromages