

LE GRAND COLBERT

PARIS-1910

ENTRÉES

- Foie gras de canard en terrine, gelée au Lillet

Traditional duck foie gras, Lillet's jely
- Cuisses de grenouilles beurre à la provençale

Frog legs style "Provençale" garlic butter*
- Soupe à l'oignon gratinée*

Onion soup au "gratin"
- Gravlax de saumon, crème fraîche et pain grillé

Salmon gravlax, fresh cream and toasted bread
- Vol au vent de st Jacques et grosses crevettes au safran*

Vol-au-vent with scallops and large prawns with saffron*
- Salade de haricots verts, noisettes et scarmoza fumé

Green bean salad with hazelnuts and smoked scarmoza cheese
- Carpaccio de noix de St Jacques à l'huile de truffe

Carpaccio of scallops with truffle mushrooms oil
- Gros escargots de Bourgogne

Les 9 : 25€

Les 12 : 32€

Large "escargots" Burgundy



VIANDES

- Fondant de bœuf de 7h, purée de pomme de terre*

Braised beef slowly cooked 7h, mashed potatoes *
- Chateaubriand rôti pour 2 (500gr), sauce béarnaise, garniture au choix

Roasted Châteaubriand for 2 (500gr), garnish of your choice
- Blanquette de veau aux morilles, riz basmati*

Veal stew of traditional "blanquette de veau" with morrel and rice*
- Filet de bœuf sauce au poivre ou béarnaise, haricots vert frais et frites

Filet mignon (beef), fries and g.bean pepper sauce* or béarnaise
- Rognon de veau entier grillé au lard, sauce béarnaise, frites maison

Grilled veal kidney, bacon, béarnaise sauce, french fries
- Carré d'agneau rôti jus au thym, gratin de pommes de terre

Roast rack of lamb, thyme juice and potato gratin*
- Penne aux morilles (penne sans gluten)

Penne with morel mushrooms (gluten-free penne)



POISSONS

- Belle sole Meunière purée de pomme de terre*

"Sole meunière" *, mashed potatoes
- Soupière de poissons lutée aux petits légumes*

American-style fish soup with vegetables*
- Navarin de lotte, sauce homardine et riz*

Monkfish navarin, lobster sauce and rice*
- Coquilles Saint Jacques rôties beurre blanc et épinard frais

Roast scallops with beurre blanc and fresh spinach
- Homard USA ou CANADA flambé au whisky et linguines à la sauce américaine*

Whole lobster (USA or CANADA) flambéed with whisky and linguine with American sauce
- Dos de cabillaud 1/2 sel à l'huile de truffe, purée maison

Cod fillet 1/2 salt with truffle mushroom oil, mashed potatoes

*Gluten

LES HUITRES

- 29€

6 Huitres plates n°1 (rondes & pas grasses)

6 flat oysters n°1 rond no fat

34€
- 27€

6 Fines de Claires n°2 (grosses & pas grasses)

6 Fines de Claires n°2 large

29€
- 16€

6 Spéciales « Gillardeau » n°3 (grosses & charnues)

6 Specials«Gillardeau » n°3 large and fat

31€
- 23€

6 Huitres creuses n°4 (petites & pas grasses)

6 oysters n°4 small, no fat

25€
- 23€

6 Spéciales "Gillardeau" n°5 (petites & grasses)

6 Specials"Gillardeau" n° 5 small and fat

27€

LES PLATEAUX

- Assiette de l'Ecailler

44€
- 26€

2 Fines de claires N°2, 2 spéciales "Gillardeau" N°3, 2 creuses N°4, 3 amandes, bulots, crevettes grises (100 gr), 2 crevettes roses de Madagascar

2 Fines de claires N°2, 2 "Gillardeau" specials N°3, 2 creuses N°4, 3 almonds, whelks, shrimps (100 gr), 2 pink Madagascar shrimps
- Grand Colbert Royal avec 1/2 homard 1 personne

88€
- 34€

1/2 Homard USA ou CANADA, 1/2 Tourteau, 2 spéciales "Gillardeau" N°3, 2 Fines de claires N°2, 2 creuses N°4, 2 huitres plates n°1, 2 amandes, bulots, crevettes grises (100 gr), 3 grosses crevettes roses de Madagascar, 2 langoustines

1/2 lobster, 1/2 local crab, 2 special n°3, 2 flat n°1, 2 Claires n°2, 2 creuses n°4, 2 clam, whelks, 2 langoustines, grey shrimps (100 gr), 3 pink prawns, 6 clams

110€
- Plateau de crustacés

86€
- 39€

Crevettes grises (100 gr), 4 grosses crevettes roses de Madagascar, 3 langoustines, 1/2 tourteau et 1/2 homard mayonnaise USA ou CANADA

Grey shrimps(100 gr), 4 Indian Ocean shrimps,3 langoustines, 1/2 crab and 1/2 lobster US or Canada with mayonnaise

52€
- ## LES FRUITS DE MER
- Langoustines froides et mayonnaise (5 pièces)

45€
- 32€

5 Langoustines with mayonnaise

Homard entier USA ou CANADA

57€
- 45€

Whole lobster US or Canada

Grosses crevettes roses de Madagascar (8)

27€
- 28€

Pink prawns from the Indian Ocean (8)

Oursin (selon arrivage) pièce

8€
- Sea urchin (depending on availability) piece

DESSERTS

- Assiette de fromages Français affinés

18€
- 70€

Plate of mature French cheeses

Paris Brest du Grand Colbert

16€
- 41€

Traditionnal "Paris Brest" praline cream *

Crêpes Suzette, flambées au grand Marnier

16€
- 43€

Crêpes Suzette,flambed with GrandMarnier *

Tartare de mangue, sorbet passion

16€
- 46€

Mango tartare, passion fruit sorbet

Omelette norvégienne, flambée au rhum

18€
- 67€

Baked Alaska flambed with Rhum *

Profiteroles (2), sauce chocolat maison*

17€
- Profiteroles (2), hot chocolate sauce *

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

17€
- Crème brûlée with Madagascar vanilla

Baba au rhum et crème chantilly maison*

17€
- 39€

Baba with rum, whipped cream*

Coupe Colbert

17€
- Morello cherry sherbet and Amarena liquor cherry and whipped cream