

Le Ventre Saint Gris

Menu déjeuner* : Entrée-plat ou Plat-dessert
29,90

Florence's day jeudi 29 octobre 2026



Chef de cuisine : Cristian de Luca



Les entrées

Le jambon Ibérique de Bellota

Jambon Pata Negra 100 % "Iberico", affinage 36 mois, pan con tomate, guindillas (50 g / 100 g) 19 / 38

L'assortiment Ibérique de Bellota

Jambon Pata Negra, chorizo, lomo et saucisson 100 % "Iberico", pan con tomate, guindillas (100g) 32

Le velouté*

Velouté de courges, œuf coulant, éclats de noisettes torréfiées et croutons 10

Le céleri rémoulade

Et sa langue de chat en sashimi marinée miel-soja, câpres et coulis vert 14

Le saumon fumé maison

Label Rouge, cœur de saumon fumé au bois d'Hickory, crème citron-wasabi, toast brioché 18

Les plats

Le paleron

Paleron de bœuf laqué, mousseline de céleri, panais et pois gourmands, jus au vin rouge 27

La daurade

Daurade Coryphène, patate douce, tombée d'épinards, condiment pomme/cacahuète et beurre blanc au yuzu 32

La seiche*

Lanières snackées, risotto en persillade, chorizo grillé, roquette et jus de piquillos 27

Le faux-filet

Traditionnel faux-filet de bœuf français, pommes de terre frites maison et sauce au poivre 28

Des plats végétariens, végétans ou sans gluten sont réalisables sur demande.
Veuillez également nous signaler toutes allergies ou régime alimentaire spécifique.

Pour finir

Le fromage

Sélection de fromages affinés, noix 12

L'île flottante

Crème anglaise, amandes torréfiées, caramel au beurre salé 11

La tarte de Rose-Anne*

Tarte aux pommes Reinettes du Canada ou rhubarbe sur pâte sablée 8

Le gourmand

Notre café ou thé gourmand, tout fait maison 9/10

Les mochis glacés

Au choix : mangue-passion, framboise, chocolat-noisette, citron-yuzu, sésame noir ou thé matcha 3,5€/p

*** Parking à 100 m : 119 rue Salvador Allende ***

Wifi : Le Ventre Saint Gris - mot de passe : Ventresaintgris2026!

La cuisine est à base de produits frais et locaux
La carte change tous les jours, tout fait maison