

FOOD

GALA

27 RUE DU COLISÉE
75008 PARIS

Q

LES PREMIÈRES ENVIES

GAMBAS EN CROUSTILLANT, NOTES DE SAFRAN

CROMESQUIS DE GAMBAS, MAYONNAISE SAFRANÉE, CITRON
KING PRAWN CROMESQUIS, SAFFRON MAYONNAISE, LEMON

18

PADRÓN, SEL & SOLEIL

PETITS PIMENTS FRITS, FLEUR DE SEL, CITRON GRILLÉ,
HUILE D'OLIVE VIERGE
SMALL SPANISH FRIED PEPPERS, FLEUR DE SEL, GRILLED LEMON,
VIRGIN OLIVE OIL

12

FLEURS DE COURGETTE, CŒUR DE RICOTTA

FLEURS CROUSTILLANTES, RICOTTA CRÉMEUSE, BRESAOLA
ZUCCHINI BLOSSOM FRITTERS, CREAMY RICOTTA CHEESE, BEEF BRESAOLA

19

HOUMOUS BLANC, L'HUILE & LE PAIN

HUILE D'OLIVE VIERGE, FOCACCIA
HUMMUS, VIRGIN OLIVE OIL, FOCACCIA BREAD

14

POUR COMMENCER

POULPE GRILLÉ, AUBERGINE EN FUMÉE

PURÉE D'AUBERGINE FUMÉE, CHIMICHURRI, SALICORNE
GRILLED OCTOPUS, SMOKED MASHED EGGPLANT,
CHIMICHURRI DRESSING, SAMPHIRE

20

VITELLO TONNATO, UN AIR D'ITALIE

VEAU ROSÉ, CRÈME DE THON, CÂPRES FRITES, PARMESAN
ROSY VEAL, TUNA CREAM, FRIED CAPERS, PARMESAN

21

BŒUF MATURÉ EN FINES FEUILLES

CARPACCIO, PARMESAN, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE
BEEF CARPACCIO, PARMESAN, ROCKET, OLIVE OIL

22

SÉRIOLE EN TARTARE, JARDIN MÉDITERRANÉEN

LECHE DE TIGRE MÉDITERRANÉENNE, CONCOMBRE,
FENOUIL CROQUANT
YELLOWTAIL TARTAR, LECHE DE TIGRE, CUCUMBER, CRUNCHY FENNEL

21

BURRATA & MAGRET, DOUCEUR FUMÉE

BURRATA CRÉMEUSE, MAGRET FUMÉ, PISTACHES GRILLÉES
CREAMY BURRATA, SMOKED DUCK BREAST, GRILLED PISTACHIOS

18

L'ÉTÉ EN MER ÉGÉE

PASTÈQUE, FETA, OLIVES KALAMATA, POIVRONS,
OIGNONS ROUGES, ORIGAN
WATERMELON, FETA, KALAMATA OLIVES, PEPPERS,
RED ONIONS, OREGANO

17

CÔTÉ MER

BAR RÔTI, UNE ESCALE EN RIVIERA

FENOUIL CONFIT, TOMATES CERISES, OLIVES TAGGIASCHE
ROASTED SEABASS, CONFIT FENNEL AND TOMATOES, TAGGIASCHE OLIVES

34

CABILLAUD RÔTI, ÉCLATS D'AGRUMES

BEURRE AUX AGRUMES, BASILIC
ROASTED COD, CITRUS FLAVOURED BUTTER, BASIL

31

CÔTÉ TERRE

FILET DE BŒUF, LE POIVRE & LE CITRON

POIVRE NOIR CONCASSÉ, JUS DE BŒUF
BEEF FILET, GRINDED BLACK PEPPER, BEEF JUS

38

CARRÉ D'AGNEAU, PARFUMS DE GARRIGUE

MIEL, MOUTARDE, ROMARIN, JUS CORSÉ
RACK OF LAMB, HONEY, MUSTARD, ROSEMARY, RICH MEAT JUS

42

VOLAILLE FERMIÈRE, DÉTOUR PAR L'ITALIE

SUPRÊME DE VOLAILLE, STRACCIATELLA, TOMATES CONFITES,
JUS DE VOLAILLE
CHICKEN SUPREME, STRACCIATELLA, CONFIT TOMATOES,
CHICKEN JUS

29

L'ACCENT ITALIEN

LINGUINE, LE BLEU DU HOMARD

HOMARD BLEU, BISQUE MONTÉE AU BEURRE,
TOMATES CONFITES, BASILIC
LINGUINE PASTA, BLUE LOBSTER, BUTTERY BISQUE,
CONFIT TOMATOES, BASIL

54

RISOTTO DE GAMBAS, UNE POINTE DE CITRON

BISQUE LÉGÈRE, PARMESAN
KING PRAWN RISOTTO, LIGHT BISQUE, PARMESAN

36

RIGATONI ALLA VODKA

TOMATES SAN MARZANO, VODKA,
OPTION CAVIAR SELON SÉLECTION
RIGATONI PASTA, SAN MARZANO TOMATOES, VODKA
OPTIONAL EXTRA CAVIAR SELECTION

27

SALADES

SUCRINES COMME À MILAN

SUCRINES, VOLAILLE CROUSTILLANTE, AVOCATS,
TOMATES CERISES, PARMESAN
SUCRINES LETTUCE, CRISPY CHICKEN, AVOCADOS,
CHERRY TOMATOES, PARMESAN

27

POULPE GRILLÉ, ENTRE TERRE & MER

POMMES GRENAILLES, TOMATES, OLIVES, CÂPRES
GRILLED OCTOPUS, BABY POTATOES, TOMATOES, OLIVES, CAPERS

28

L'ART DU PARTAGE

TURBOT SUR L'ARÊTE, BEURRE DE JARDIN

TURBOT RÔTI, BEURRE AUX HERBES, CITRON
ROASTED TURBOT, HERBS FLAVOURED BUTTER, LEMON

SELON POIDS / COURS

CÔTE DE BŒUF, LE TEMPS & LA BRAISE

BŒUF MATURÉ, GRILLÉ AU CHARBON, JUS DE BŒUF
CHARCOAL GRILLED MATURED BEEF, BEEF JUS

SELON POIDS / COURS

ÉPAULE D'AGNEAU, L'ÉLOGE DU TEMPS

LONGUEMENT CONFITE, AIL RÔTI, JUS CORSÉ AU ROMARIN
SLOW COOKED LAMB SHOULDER, ROASTED GARLIC,
ROSEMARY RICH MEAT JUS

160

EN ACCOMPAGNEMENT

FRITES MAISON, FLEUR DE SEL

FRENCH FRIES, FLEUR DE SEL

9

BROCCOLINIS, BEURRE NOISETTE & CITRON

BROCCOLINI, BROWN BUTTER, LEMON

8

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE, VOILE FUMÉ

HUILE FUMÉE, FLEUR DE SEL
POTATOES MOUSSELINE, SMOKED OIL, FLEUR DE SEL

8

PORTOBELLO & POMMES, NOTES DE SOUS-BOIS

BEURRE NOISETTE, THYM
PORTOBELLO MUSHROOMS, APPLES, BROWN BUTTER, THYME

9

SUCRINES, FEUILLES DE PARMESAN

VINAIGRETTE MAISON
SUCRINES LETTUCE, PARMESAN, FRENCH VINAIGRETTE

7

PRIX NETS TTC - SERVICE

Q

CAVIAR
BY HOUSE OF CAVIAR & FINE FOOD

	10G	30G	50G	125G
BAERI CLASSIC	50	140	230	510
RUSSIAN ASETRA	60	170	240	590
PERLE IMPERIAL	70	180	310	680
IRANIAN BELUGA			650	1450

DESSERTS

PAVLOVA D'AILLEURS

AGRUMES ACIDULÉS, TONKA & BASILIC THAÏ
TANGY CITRUS PAVLOVA, TONKA BEAN, THAI BASIL

16

COOKIE TIÈDE À PARTAGER

POIRE & MACADAMIA
WARM GIANT PEARS AND MACADAMIA NUTS
COOKIE TO SHARE

19

RAISINS SOLAIRE

YAOURT GREC, CITRON & HUILE D'OLIVE
GRAPE, GREEK YOGURT, LEMON, OLIVE OIL

14

FRUITS DE SAISON

EN CARPACCIO, SIROP DE VERVEINE
FRUITS CARPACCIO, VERBENA SIRUP

14

INFINIMENT CHOCO

GRIOTTES & ÉCLATS D'AMANDES
INFINIMENT CHOCO, MORELLO CHERRIES AND ALMONDS

18

NOTRE COCKTAIL SIGNATURE OPA

SIROP MUSCOVADO TONKA, ESPRESSO,
LIQUEUR DE CAFÉ DE OLLO, DON JULIO 1942,
BITTER AU CHOCOLAT NOIR
MUSCOVADO & TONKA SYRUP, ESPRESSO,
OLLO COFFEE LIQUEUR, DON JULIO 1942,
DARK CHOCOLATE BITTERS

55

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ

3

CAFÉ ALLONGÉ

4

CAFÉ NOISETTE

3,5

DOUBLE EXPRESSO

4

CAFÉ CRÈME

6,5

CAPPUCCINO, CAFÉ LATTE

7



CHOCOLAT CHAUD

7

CHOCOLAT VIENNOIS

8



LES THÉS & INFUSIONS MARIAGE FRÈRES

NOTRE SÉLECTION DE THÉS ET D'INFUSIONS MARIAGE FRÈRES
VOUS SERA PRÉSENTÉE DANS NOTRE BELLE BOÎTE À THÉS,
POUR VOUS LAISSER CHOISIR AU GRÉ DE VOS ENVIES.

6