

# CROWNE PLAZA PARIS REPUBLIQUE

## RESTAURANT LE DIX



### ENTRÉES

#### STARTERS

##### LE VELOUTE ☉

Velouté de carotte et lait de coco, vierge de courgette et combawa  
*Creamy Carrot and cocomilk soup, zucchini and combava olive oil dressing*  
12,00

##### LE CARPACCIO

Saint Jacques en carpaccio, wakamé, sésame noir, tofu, et vinaigre de mirin  
*Scallops carpaccio, wakame, black sesame, tofu and mirin Vinegar*  
17,00

##### L'ŒUF MOLLET

Œuf mollet « BIO » champignons et chorizo, jus à l'estragon  
*Soft-boiled organic egg, mushrooms and chorizo, tarragon juice*  
14,00

##### LE CANNELLONI ☉

Cannelloni de légumes et ricotta, coulis au paprika fumé, gourmande au parmesan  
*Cannelloni garnished with vegetables and ricotta, smoked paprika coulis, parmesan tile*  
13,00

##### LE TATAKI

Tataki de bœuf au satay, salade d'herbes  
*Beef Satay tataki, herbs salad*  
15,00

### PLATS

#### MAIN COURSES

##### LA SAINT JACQUES

Noix de Saint Jacques snackées, risotto à l'encre de seiche, jus crémé  
*Snacked scallops, black cuttlefish ink risotto and creamy juice*  
24,00

##### LE CABILLAUD

Dos de cabillaud en croute, fricassée de légumes anciens, crème de thym  
*Crusty cod fillet, ancient vegetables fricassée, cream thyme*  
23,00

##### LA VOLAILLE

Suprême de volaille des Landes, écrasée de pommes de terre à la truffe, oignons rouges confits, sauce suprême  
*Landes Chicken breast, mashed potatoes with truffle, confit red onions, Suprême dressing*  
21,00

##### LE VEAU

Quasi de veau, gnocchis aux olives taggiasche, choux et navet en ragout, jus de veau  
*Rump of veal with olives taggiasche gnocchis, cabbage and turnip stew, veal dressing*  
22,00

### FROMAGES & DESSERTS

#### CHEESES & DESSERTS

##### LE FROMAGE

Sélection de fromages  
*Selection of cheeses*  
12,00

##### LE CHOCOLAT

Fondant chocolat noir, crumble chocolat, glace aux poivre timut  
*Dark chocolate fondant, chocolate crumble, timut pepper ice cream*  
11,00

##### LE CITRON

Crèmeux citron, agrumes, biscuit au thé matcha, sablé  
*Creamy lemon, citrus, matcha tea biscuit, shortbread*  
12,00

##### LA POIRE

Poire pochée aux vin et épices douces, mousse au chocolat blanc  
*Wine and sweet spices poached pear, white chocolate mousse*  
11,00

##### LE PRALINE

Opéra au praliné  
*Opéra cake with Praline*  
11,00

##### LE CAFE GOURMAND

Café ou thé accompagné de 4 mignardises du moment  
*Coffee or tea served with four small desserts*  
12,00

*Nous n'avons pas inscrit la mention « Fait Maison » car cela nous semble évident.*

☉ Plat végétarien - Vegetarian dish

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française ou du Royaume-Uni - All our meat is of French or United Kingdom origin

Prix nets en Euros, TVA et service inclus - All prices are in Euros, VAT and service included

La maison n'accepte pas les chèques - We do not accept checks.

Une liste des allergènes contenus dans les plats est disponible sur demande - Further information regarding food allergens are available upon request.