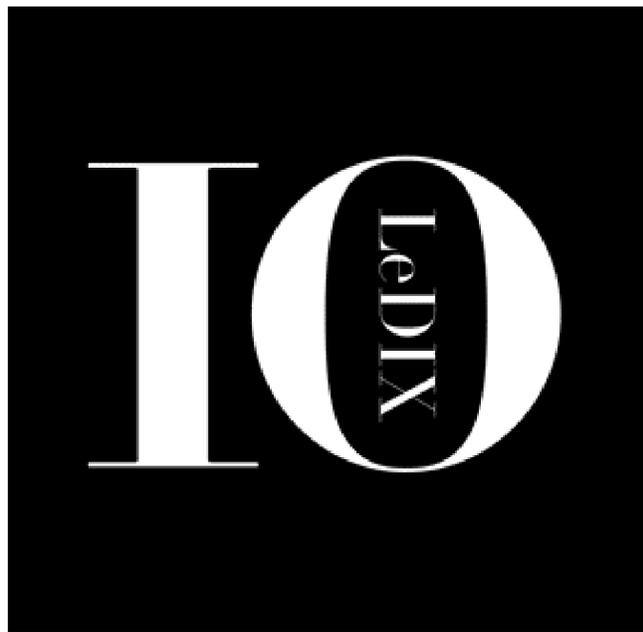


Avec une cuisine sincère et fidèle aux saisons, Le Chef Philippe Daigneaux et sa brigade vous proposent une véritable expérience parisienne. Parcourez la carte et découvrez des plats authentiques mais modernes, généreux et tous faits-maison.

Chef Philippe Daigneaux and his team offer you a real parisian experience via a genuine cuisine, always true to the season. Wander through the menu as it unveils authentic yet modern, generous and homemade dishes.



“LE DIX” RESTAURANT

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi (hors jours fériés)
de 12h à 14h15 et de 19h à 22h.

The restaurant is open from Monday to Friday (except bank holidays)
from 12pm to 2.15pm and from 7pm to 10pm.



ENTRÉES STARTERS

- Œuf mollet, velouté de cresson, croutons, piment d'Espelette & cresson  **14 €**
Poached egg, watercress velouté, croutons, Espelette pepper & watercress
- Nouilles Soba sautées au sésame, calamar grillé et mariné au gingembre, cacahuètes & sauce soja **16 €**
Fried Soba noodle with sesame, grilled calamari marinated with ginger, peanuts & soya sauce
- Velouté de maïs, popcorn au Satay & croutons de foccacia  **15 €**
Corn soup, satay popcorns & foccacia bread.
- Foie gras de canard mi-cuit maison, kumquats confites, pain de campagne grillé **18 €**
Homemade duck foie gras, candied kumquat & sourdough bread

PLATS MAIN COURSES



- Noix de St Jacques poêlées, endives braisées à l'orange, poireaux grillés, noix torrifiées & jus de coques crémé **29 €**
Seared scallops, grilled endives with orange, grilled leeks, walnuts & shellfish cream sauce
- Filet de cabillaud, sommités de choux-fleurs au sumac, mousseline de choux-fleurs à l'encre de seiche, sauce tahini au citron & vene cress **27 €**
Cod filet, black cauliflower purée, head of cauliflower, tahini sauce with lemon & vene cress
- Cuisse de pintade farcie aux champignons et aux pruneaux, légumes de saison, poivre rouge du Cambodge & jus de cuisson **27 €**
Stuffed guinea fowl with mushrooms and prunes, seasonal vegetables, Cambodian red pepper & gravy
- Quasi de veau rôti en croûte d'herbes, écrasé de pommes de terre Vitelotte, jus de veau, échalotes & oignons confits **27 €**
Roasted veal rack in herb crust, purée au Vitelotte potatoes & veal broth
- Risotto crémeux au butternut & légumes de saison  **19 €**
Butternut risotto, seasonal vegetables

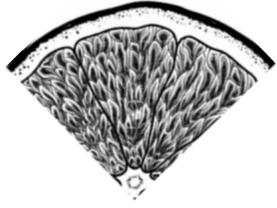


ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

- Frites, mesclun de salade, haricots verts, purée de pommes de terre **6 €**
French fries, green salad, French Beans, mashed potatoes



Plat végétarien - Vegetarian dish



DESSERTS DESSERTS

Déclinaison du chocolat: crèmeux chocolat, glace chocolat, brownie maison au chocolat & tuile au cacao Valrhona 70% <i>Chocolate delicacy : chocolate crèmeux, chocolate ice cream, homemade chocolote brownie</i>	12€
Pavlova maison aux fruits exotiques, espuma à la vanille <i>Homemade tropical fruits pavlova, vanilla foam</i>	12 €
Entremet crème Saint-Honoré au Grand Marnier, clémentine marinée, croustillant chocolat blanc, biscuit à la madeleine <i>Crème Saint Honoré pudding with marinated clementine, white chocolate & madeleine biscuit</i>	12 €
Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea served with miniatures desserts</i>	12 €
Rhum gourmand <i>rum ambré Panela de la distillerie de Paris</i> <i>Rum served with miniatures desserts</i>	14 €

**LA FIN
THE END**



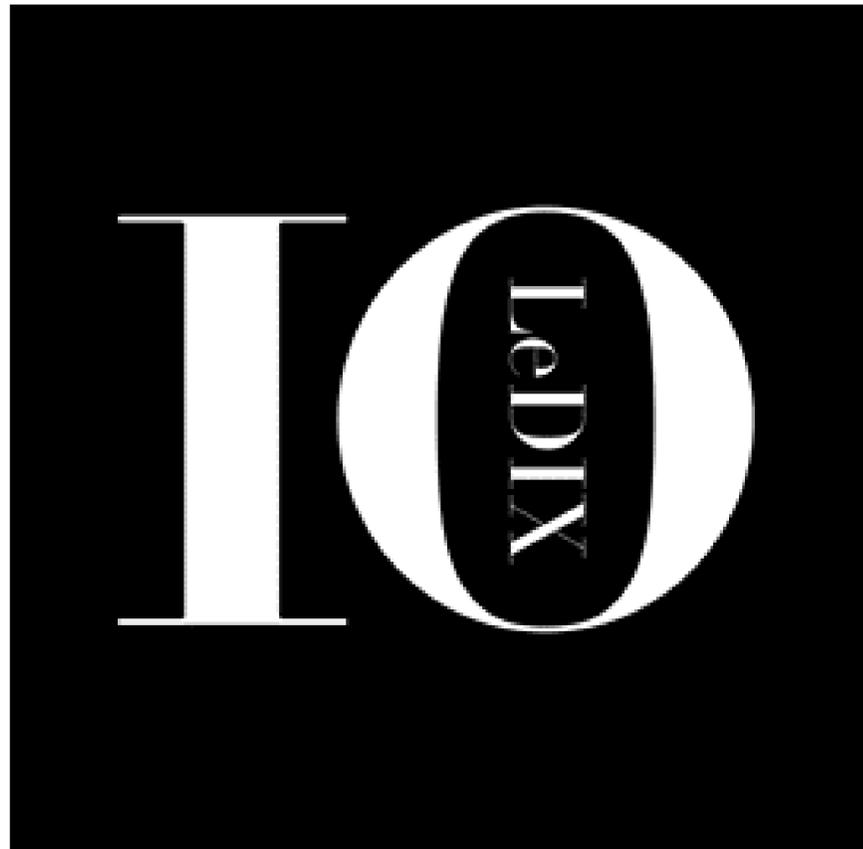
Desserts à boire:

Affogato <i>un espresso avec une boule vanille</i>	8 €
Espresso Martini	14 €
Espresso	3,9 €
Café allongé <i>American coffee</i>	4,2 €
Thé ou Infusion, Cappucino, Flat white	6 €
Rhum "Panela" Distillerie de Paris	15 €
Whisky Français: Bellevoys Blanc	15 €
Salamens Bas-Armagnac VSOP	13,5 €
Hennessy VS	14 €
Eau de vie Poire, Mirabelle, Framboise	12,5 €
Baileys, Amaretto Adriatico	11,5 €

Nous n'avons pas inscrit la mention « Fait Maison » car cela nous semble évident mais tous nos plats sont fait maison à l'exception du pain.

We did not use « homemade » in our menu as this is obvious but every dish is homemade except the bread





Prix nets en Euros, TVA et service inclus. La maison n'accepte pas les chèques - All prices are in Euros, VAT and service included. We do not accept checks.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - Excessive drinking may damage your health, drink with moderation

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

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France, en Allemagne, aux Pays-Bas ou en Nouvelle Zélande -

All our meats are from France, Germany, New-Zealand or Holland