

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 enveils authentic yet modern, generous and homemade dishes.



LE DIX RESTAURANT

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi (hors jours fériés)
de 12h à 14h30 et de 19h à 22h.

The restaurant is open from Monday to Friday (except bank holidays)
from 12pm to 2.30pm and from 7pm to 10pm.



ENTRÉES STARTERS

- Œuf bio mollet frit, crémeux de panais, brocolinis glacés  **14 €**
Soft-boiled and fried organic egg, parsnip cream, glazed broccolini
- Poireaux façon maki, haddock fumé, oignon confit, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne **15 €**
Leek maki, smoked haddock, candied onion, grain mustard dressing
- Velouté de maïs, popcorn au satay, croûtons de focaccia  **12 €**
Corn velouté, satay popcorn, focaccia croutons
- Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney de saison, pain de campagne grillé **18 €**
Homemade duck foie gras, seasonal chutney, grilled sourdough bread

PLATS MAIN COURSES

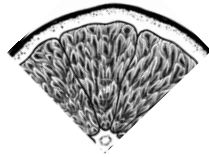


- Noix de Saint-Jacques, artichaut poivrade, salsifis & sauce de barde de St-Jacques crémees au safran **29 €**
Scallops, artichokes, pappars, salsify, creamy saffron shellfish broth
- Pavé de cabillaud vapeur au miel, légumes de saison, noisettes torréfiées, émulsion crémeuse à la cardamome **27 €**
Steamed cod fillet, seasonal vegetables, grilled hazelnuts, creamy cardamom emulsion
- Suprême de volaille jaune fermière farcie à l'estragon, gnocchi maison, girolles & sauce Foyot **26 €**
Free-range chicken supreme stuffed with tarragon, homemade gnocchi, chanterelles, Foyot sauce
- Quasi de veau rôti, purée de betterave fumée, choux de Bruxelles, girolles & jus de veau **28 €**
Roasted veal rump, smoked beetroot purée, Brussels sprouts, chanterelles, veal jus
- Risotto crémeux au butternut, légumes de saison  **19 €**
Creamy butternut risotto, seasonal vegetables



ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

- Frites, mesclun de salade, haricots verts, purée de pommes de terre, courgettes sautées **6 €**
French fries, green salad, green beans, mashed potatoes, sauteed zucchini



DESSERTS DESSERTS

Profiteroles au chocolat :	12€
choux chocolat, glace vanille maison, ganache chocolat Valrhona 70 %, crème pâtissière, Chantilly <i>chocolate puff pastry, 70 % chocolate ganache, homemade vanilla ice cream, custard & chantilly</i>	
Tiramisu revisité aux fruits exotiques, sirop d'hibiscus au rhum, glace maison coco & amaretto <i>Exotic fruit tiramisu, hibiscus syrup with rum, homemade coconut ice cream & amaretto</i>	12 €
Mochi maison à la glace au matcha, chantilly & marrons confits, génoise à la châtaigne & agrumes <i>Homemade mochi with matcha ice cream, candied chestnut & chantilly, chestnut biscuit & citrus</i>	12 €
Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea served with miniatures desserts</i>	12 €
Rhum gourmand: <i>rum Havana ambré 7 ans</i> <i>Rum served with miniatures desserts</i>	14 €

LA FIN THE END



Desserts à boire:

Affogato un espresso avec une boule de glace vanille	8 €
Espresso Martini	14 €
White chocolate Martini	16 €
Espresso	3,9 €
Café allongé <i>Americano</i>	4,2 €
Thé ou Infusion, Cappuccino, Flat white	6 €
Whisky Français:	
Bellevoye Blanc, finition au Sauterne	15 €
Bellevoye Bleu, finition en fut de chêne	13 €
Bellevoye Rouge, finition en fut de grand cru du Bordelais	18 €
Viel Armagnac VSOP, Clés des Ducs	11 €
Hennessy VS	14 €
Eau de vie: Poire, Mirabelle, Framboise	13 €
Baileys, Amaretto Adriatico, Limoncello	10 €



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