



Menu

AUTOMNE - HIVER 2022

HOTEL
PROVIDENCE
PARIS

90 rue René Boulanger 75010 - Paris
www.hotelprovidenceparis.com / 01 46 34 34 04

Entrées

Tartare de daurade Okinawa
(gingembre, pickles, graines de moutarde) **Petit - 12 Grand - 24**
Okinawa sea bream tartare, ginger, pickled onions, mustard seeds

Arancini à la milanaise - 8
Traditionnal Milanese arancini

Gravlax de saumon Label Rouge à la betterave, sauce citronnelle - 12
Beetroot marinated salmon gravlax, citronella sauce

Burratina zestée sur aubergine grillée - 14
Burratina with lemon zest, grilled eggplant

Nos fromages de chèvre - 16
Goat cheese selection

Jambon Serrano, amandes torréfiées - 14
Serrano ham, roasted almonds



Plats

Croque parisien à la truffe et vieux Comté - 21

Parisian croque monsieur with truffles and aged Comté cheese

Linguine citron, pignons, origan & Parmesan - 16

Lemon, pine nuts & oregano linguini with Parmesan cheese

Thon mariné au sésame, avocat épicé & riz japonais - 21

Sesame marinated tuna, spicy avocado & japanese rice

Chavignol (chèvre) en salade, trévisse, pastèque, pomelos & vinaigrette au miel - 18

Chavignol goat cheese, trevisse salad, watermelon, pomelos & honey dressing

Filet de bœuf au feu de bois façon Tigre, pommes allumettes & cresson - 29

Woodfire cooked beef tenderloin, «Tigre» style, matchstick fries & watercress

Cocotte de fregola sarda, jus corsé, morteau, oignons & raisins confits - 23

Fregola sarde pasta casserole, full bodied juice, morteau sausage, onions and raisins

Bun de gambas, avocat, agrumes & sauce chili - 22

King prawns bun, avocado, citrus & chili sauce

Cabillaud au jus d'herbes, croute de noisettes, champignons d'automne et pak choï - 26

Cod fish, herbs juice, hazelnut crust, autumn mushrooms & pak choï

Cocotte de betteraves jaunes et rouges, burratina juste tiède, vierge aux câpres - 20

Red and yellow beetroots casserole, burratina, olive oil and capers sauce

Salade Romaine, poulet fermier, crouton tangzhong, sauce César - 20

Romaine salad, farm chicken, tangzhong bread croutons, cesar dressing



Accompagnements

Frites accordéon, mayonnaise blanche vinaigrée - 6

Crinkle cut fries, vinegared white mayo

Sucrine rouge - 6

Red lettuce salad

Légumes de saison - 6

Roasted vegetables



Desserts

Mystère glacé à la fleur d'oranger, pralin pistache - 9

Frozen orange blossom Mystere, praline and pistachio

Citron givré (bio) maison - 9

Homemade organic frozen lemon

Tarte aux noix - 9

Nuts pie

Tartelette aux figes rôties balsamique - 9

Balsamic roasted figs pie

Marquise au chocolat - 9

Chocolate marquise

Blanc-manger traditionnel aux amandes - 9

Traditional almonds blancmange

Fruits d'automne - 9

Autumn fruits

