



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

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

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

Arancini à la truffe - 9
Traditionnal arancini with truffle

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

Les huîtres Fines de Claire les 3 : 9 les 6 : 17
Fines de Claire oysters

Ceufs fermiers mimosa (BIO), fleur de caviar - 8
Organic free range mimosa eggs, fleur de caviar

Plats

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

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

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

Sesame marinated tuna, spicy avocado & japonese rice

Filet de bœuf au feu de bois façon Tigre, cresson & frites accordéons - 29

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

Cocotte de légumes, burratina juste tiède, vierge aux câpres - 20

Vegetables casserole, burratina, olive oil and capers sauce

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

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

King prawns bun, avocado, citrus & chili sauce

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

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

Le Cabecou - 8

Cabecou goat cheese

Nos fromages de chèvre - 16

Goat cheese selection

Tartelette aux figes rôties balsamique - 9

Balsamic roasted figs pie

Marquise au chocolat - 9

Chocolate marquise

Blanc-manger traditionnel aux amandes, cœur coulant - 9

Traditional blanc manger with almonds, melted heart

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

Baba au rhum à la vanille, sucre brun - 9

Rum baba, vanilla & brown sugar