



# Menu

HIVER 2023

HOTEL  
PROVIDENCE  
PARIS

90 rue René Boulanger 75010 - Paris  
[www.hotelprovidenceparis.com](http://www.hotelprovidenceparis.com) / 01 46 34 34 04

# Entrées

**Tartare de daurade Okinawa**  
(gingembre, pickles, graines de moutarde) - 14

Okinawa sea bream tartare, ginger, pickled onions, mustard seeds

**Arancini à la truffe - 10**  
Traditionnal arancini with truffle

**Oeufs fermiers bio croustillant, duxelle de champignons - 12**  
Organic crispy eggs, mushrooms

**Gravlax de saumon Label Rouge à la betterave - 13**  
Beetroot marinated salmon gravlax, citronella sauce

**Guacamole de brocolis, pain pita maison cuit au feu de bois- 10**  
Broccoli guacamolé & homemade pita

**Les Huitres normandes n°3 Saint Vaast: Les 3 - 10 Les 6 - 19**  
Saint Vaast oysters

**Velouté du moment - 10**  
Soup of the day

**Jambon Serrano, amandes torréfiées - 16**  
Serrano ham, roasted almonds



# Plats

**Tartare de daurade Okinawa**  
(gingembre, pickles, graines de moutarde) - 26

Okinawa sea bream tartare, ginger, pickled onions, mustard seeds

**Croque parisien à la truffe et vieux Comté - 22**

Parisian croque monsieur with truffles and aged Comté cheese

**Linguine citron, pignons, origan & Parmesan - 17**

Lemon, pine nuts & oregano linguini with Parmesan cheese

*Supplement Poutargue Petrossian +8*

Linguine with Bottargua from Petrossian

**Thon mariné au sésame, avocat épicé & riz japonais - 23**

Sesame marinated tuna, spicy avocado & japonese rice

**Filet de bœuf façon Tigre, frites accordéon & mâche - 31**

Woodfire cooked beef tenderloin, «Tigre» style, french fries & mache salad

**Filet de canette rôtie, purée de topinambourg, panais & courges- 24**

Roast duck fillet, Jerusalem artichoke, parsnip & butternut

**Volaille marinée, caviar de courges et chanterelles - 22**

Grilled marinated chicken, squash and chanterelles mushrooms

**Risotto de noix de St Jacques - 28**

Sea scallops risotto

**Filet de bar, brocolis, épinards, vierge d'agrumes & noisettes- 28**

Sea bass, broccoli, spinach, citrus sauce & hazelnuts



# Accompagnements

## **Frites accordéon, mayonnaise blanche vinaigrée - 7**

Crinkle cut fries, vinegared white mayo

## **Sucrine rouge - 6**

Red lettuce salad

## **Légumes de saison - 7**

Roasted vegetables



# Desserts

## **Le Cabécou - 8**

Cabecou goat cheese

## **Notre sélection de fromages de chèvre - 16**

Goat cheese selection

## **Mystère glacé à la fleur d'oranger, pralin pistache - 10**

Frozen orange blossom Mystere, praline and pistachio

## **Citron givré (bio) maison - 10**

Homemade organic frozen lemon

## **Tarte aux coings - 10**

Quincies pie

## **Tartelette citron , yuzu - 10**

Lemon and Yuzu tartelette

## **Profiteroles glace vanille - 10**

Profiteroles, vanilla ice cream, hot chocolate

## **Baba au rhum à la vanille, sucre brun - 10**

Rum baba, vanillia & brown sugar

## **Eton mess - 10**

Eton mess

