



# Menu

PRINTEMPS-ETE 2024

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) - 15

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

## **Arancini à la truffe - 10**

Traditionnal arancini with truffle

## **Oeufs fermiers mimosa bio, poutargue - 12**

Organic free range mimosa eggs, botargua

## **Gravlax de saumon Label Rouge à la betterave - 14**

Beetroot marinated salmon gravlax, citronella sauce

## **Burratina, carpaccio de tomates, livèche, pesto -14**

Burratina cheese, tomatoes carpaccio, pesto

## **Les Huitres normandes n°3 d'Isigny: Les 3 - 10 Les 6 - 19**

Isigny oysters

## **Refroidi de petit pois, chèvre en deux façons - 11**

Cold pea soup, goat cheese

## **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 - 18**

Lemon, pine nuts & oregano linguini with Parmesan cheese

*+ Supplément poutargue - 25*

*With botargua*

## **Thon mariné au sésame, avocat épicé & riz japonais - 24**

Sesame marinated tuna, spicy avocado & japonese rice

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

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

## **Légumes de saison glacés, gambas grillées, purée de pois chiche - 25**

Assortment of seasonal vegetables, gambas, humus

## **Suprême de volaille fermière label rouge, mousseline de pomme de terre, duo d'asperges - 22**

Grilled farm chicken white and green asparagus, potatoes mousseline

## **Filets de rouget barbet, purée d'artichauts poivrade en barigoule, petits pois - 26**

Red mullet fillet, smashed artichokes, beans

## **Tartare de Boeuf Charolais au couteau, sucrine & frites accordéons - 24**

Beef tartar, red lettuce salad & Crinkle cut fries



# 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

**Riz japonais, sauce ponzu - 6**

Japanese rice, ponzu sauce



# 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 givrée (bio) maison - 10**

Homemade organic frozen lemon

## **Marquise au chocolat - 10**

Chocolate marquise

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

Lemon and Yuzu tartelette

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

Rum baba, vanillia & brown sugar

## **Eton mess - 10**

Eton mess

