



Menu

PRINTEMPS-ETE 2024

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) - 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 frais et affiné - 11

Cold pea soup, goat cheese

Jambon Serrano, amandes torréfiées - 16

Serrano ham, roasted almonds



Plats

Tartare de daurade Okinawa

(gingembre, pickles de 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 maquereaux, purée d'artichauts poivrade en barigoule, petits pois - 26

Mackerel 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

Orange givrée maison - 10

Homemade organic frozen orange

Marquise au chocolat - 10

Chocolate marquise

Tartelette aux fraises- 10

Strawberry tartelette

Crème brûlée à la vanille bourbon - 10

Vanilla creme brulee

Pavlova aux fruits rouges - 10

Red fruits Pavlova

Profiteroles glace vanille - 10

Profiteroles, vanilla ice cream, hot chocolate

Glaces et sorbets artisanaux (la boule 3,50)

Pêche de vigne, Melon, Caramel beurre salé, chocolat craquant, vanille

Sorbets and artisanal ice creams

Vine peach, melon, salted butter caramel, crunchy chocolate, vanilla

