



# Menu

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 - 15**  
(gingembre, pickles, graines de moutarde)

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

**Panisses Marseillaises, dipping câpres, anchois & herbes- 11**

Panisses à la marseillaise, dipping capers, anchovies & herbse

**Burratina, tomates zébrées, pesto d'herbes & pignons -15**

Burratina, tomato, herb & pine nut pesto

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

Organic free range mimosa eggs, bottargua

**Tarama blanc «Kaviari», brisures de wasabi, seigle toasté -13**

«Kaviari» white tarama, wasabi bits, toasted rye

**Velouté d'épinard, crémeux de mozzarella fumée, oeuf parfait -14**

Spinach soup, creamy scamorza, egg parfait

**Assiette de jambon Ibérique, tuile de campagne- 15**

Iberico ham

**Asperges blanches, Sabayon savora citronné, noisettes torréfiées-16**

White asparagus, Savora lemon sabayon, roasted hazelnuts



# Plats

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

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

**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

**Thon mariné au sésame, avocat épicé & riz japonais - 26**

Sesame marinated tuna, spicy avocado & japonese rice

**Epaule d'agneau rôtie, agrumes confits, purée de carotte au safran - 26**

Roasted lamb's shoulder, candied citrus & saffron carrot purée

**Filet de bœuf façon Tigre, mâche & frites accordéons- 32**

Beef tenderloin, «Tigre» style, mâche salad & french fries

**Gnudi de ricotta aux herbes, broccolini, jus sauge citronné -24**

Ricotta ravioli with herbs, broccolini, lemon sage juice

**Saumon en croûte d'herbe, fenouil confit, purée de petits pois - 28**

Grass-crusted salmon, fennel confit, pea purée



# 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

## **Notre fromage du moment - 10**

Cheese selection

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

Frozen orange blossom Mystere, praline and pistachio

## **Mille-feuille vanille - 13**

Vanilla mille feuille

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

Lemon & Yuzu pie

## **Cheesecake aux agrumes, fruits de la passion- 13**

Citrus and passion fruit cheesecake

## **Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud -11**

Profiterole, vanilla ice cream & hot chocolate

## **Entremet Chocolat Valrhona façon opéra -14**

Opera-style Valrhona Chocolate Entremet

## **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

