



Menu

HOTEL
PROVIDENCE
PARIS

90 rue René Boulanger 75010 - Paris
www.hotelprovidenceparis.com / 01 46 34 34 04

Entrées

Bruschetta de poulpe, crémeux d'olives - 16

Octopus bruschetta, creamy olive sauce

Burratina, tomates d'antan, pesto d'herbes & pignons -15

Burratina, tomato, herb & pine nut pesto

Oeufs fermiers mimosa bio, poutargue - 12

Organic free range mimosa eggs, bottargua

Gaspacho de tomates, éclats de feta, huile de basilic- 14

Tomato gazpacho, feta slivers, basil oil

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

«Kaviari» white tarama, wasabi bits, toasted rye

Assiette de jambon Serrano- 15

Serrano ham

Padrones, grenade & fêta -13

Padrones, pomegranate & feta cheese

Panisses marseillaises, dipping aux herbes & câpres -12

Marseille panisses, herbs & capers dip

Huitres Saint Vaast n°3, les 6 - 22

Normandy Saitn Vaast Oysters n°3



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 Pastrami au levain, Parmesan et vieux Comté, sucrine & courgettes - 22

Pastrami sandwich, Parmesan and aged Comté cheese, salad & zucchini

Linguine citron, pignons, origan & Parmesan - 18

Lemon, pine nuts & oregano linguini with Parmesan cheese

Thon mariné au sésame, avocat épicé & riz japonais - 27

Sesame marinated tuna, spicy avocado & japonese rice

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

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

Salade Caesar (volaille fermière, salade romaine, croutons, parmesan)-24

Caesar salad (free-range poultry, romaine lettuce, croutons, parmesan)

Quasi de veau , tomate coeur de boeuf rôtie, coulis de poivron, oignons de Roscoff -31

Veal tenderloin, roasted tomato «beef hear»t, bell pepper coulis, Roscoff onions

Filet de lieu jaune, choux fleur rôti, tagliatelles de courgettes, vierge d'herbes & amandes-28

Steamed pollock fillet, roasted cauliflower, zucchini, herb and almond sauce



Accompagnements

Frites accordéon, mayonnaise blanche vinaigrée - 7

Crinkle cut fries, vinegared white mayo

Sucrine - 6

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

Cheesecake aux agrumes, gelée de fruits rouges - 12

Citrus cheesecake, red fruit jelly

Entremet abricot, carottes zestées, ganache vanillée - 13

Carrot cake, apricot jam, vanilla ganache

Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud -14

Profiterole, vanilla ice cream & hot chocolate

Tartelette sablée du moment -11

Shortbread tartlet of the day

Pavlova fruits de la passion & mangue -13

Passion fruit & mango pavlova

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

