



# *Menu*

HOTEL  
PROVIDENCE  
PARIS

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

# Entrées

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

Organic free range mimosa eggs, bottargua

**Velouté de butternut, croutons & chips de sauge- 13**

Butternut squash soup, croutons & sage chips

**Padrones, grenade & fêta -13**

Padrones, pomegranate & feta cheese

**Bruschetta de poulpe, crémeux d'olives - 16**

Octopus bruschetta, creamy olive sauce

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

«Kaviari» white tarama, wasabi bits, toasted rye

**Assiette de jambon Serrano- 15**

Serrano ham

**Panisses marseillaises, dipping aux herbes & câpres -12**

Marseille panisses, herbs & capers dip

**Foie gras mi-cuit, réduction miel xeres, pickles de champignons -17**

Semi-cooked foie gras, sherry honey reduction, mushroom pickles

**Huitres Saint Vaast n°3, les 6 - 22**

Normandy Saitn Vaast Oysters n°3



# Plats

## **Linguine citron, pignons, origan & Parmesan - 18**

Lemon, pine nuts & oregano linguini with Parmesan cheese

## **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

## **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 , mille-feuille de pommes de terre, coulis de poivron, oignons de Roscoff -31**

Veal tenderloin, potato & sweet potato mille feuille , bell pepper coulis, Roscoff onions

## **Filet de cabillaud, choux fleur rôti, tagliatelles de courgettes, vierge d'herbes & amandes-28**

Cod 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 noisette - 10**

Frozen orange blossom Mystere, praline

## **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

## **Baba au rhum aux agrumes -11**

Rum baba with citrus fruits

## **Pavlova fruits de la passion & mangue -13**

Passion fruit & mango pavlova

## **La tarte du moment -11**

Pie of the day

## **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

