



Menu

HOTEL
PROVIDENCE
PARIS

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

Suggestions des fêtes

Les 6 escargots de Bourgogne, beurre persillé -12

The 6 Burgundy snails, parsley butter

Saumon fumé de Norvège «Kaviari», crème citronnée, blinis - 17

Norwegian smoked salmon «Kaviari», lemon cream, blinis



Boeuf Rossini, Mille-feuille de patate douce, pomme de terre -35 & tombée d'épinards

Beef Rossini, sweet potato and potato mille-feuille, spinach sautée

Filet de bar, bisque de homard, purée de topinambours -32

Sea bass fillet, lobster bisque, Jerusalem artichoke purée



Saint Honoré -12

Saint Honoré

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

Croustillant de potimarron & chèvre -12

Pumpkin squash & goat cheese

Poelée de pleurotes, oeuf parfait -14

Sautéed oyster mushrooms, poached egg, crispy shallots

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

Onglet de bœuf façon Tigre, mâche & frites accordéons- 29

Beef hanger steak, «Tigre» style, mâche salad & french fries

Parmentier de canard aux fruits mendiants -26

Duck parmentier with mixed dried fruit

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 - 12

Cheese selection

Mystère glacé à la fleur d'oranger, pralin noisette - 10

Frozen orange blossom Mystere, praline

Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud -14

Profiterole, vanilla ice cream & hot chocolate

Pavlova fruits de la passion & mangue -13

Passion fruit & mango pavlova

Le gâteau du moment -12

Cake of the day

Entremet chocolat Valrhona -13

Valrhona Chocolate dessert

Crumble fruits rouges, glace vanille -11

Red fruit crumble, vanilla ice cream

Mille feuille, crème vanille, caramel beurre salé -12

Mille-feuille, vanilla cream, salted butter caramel

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

