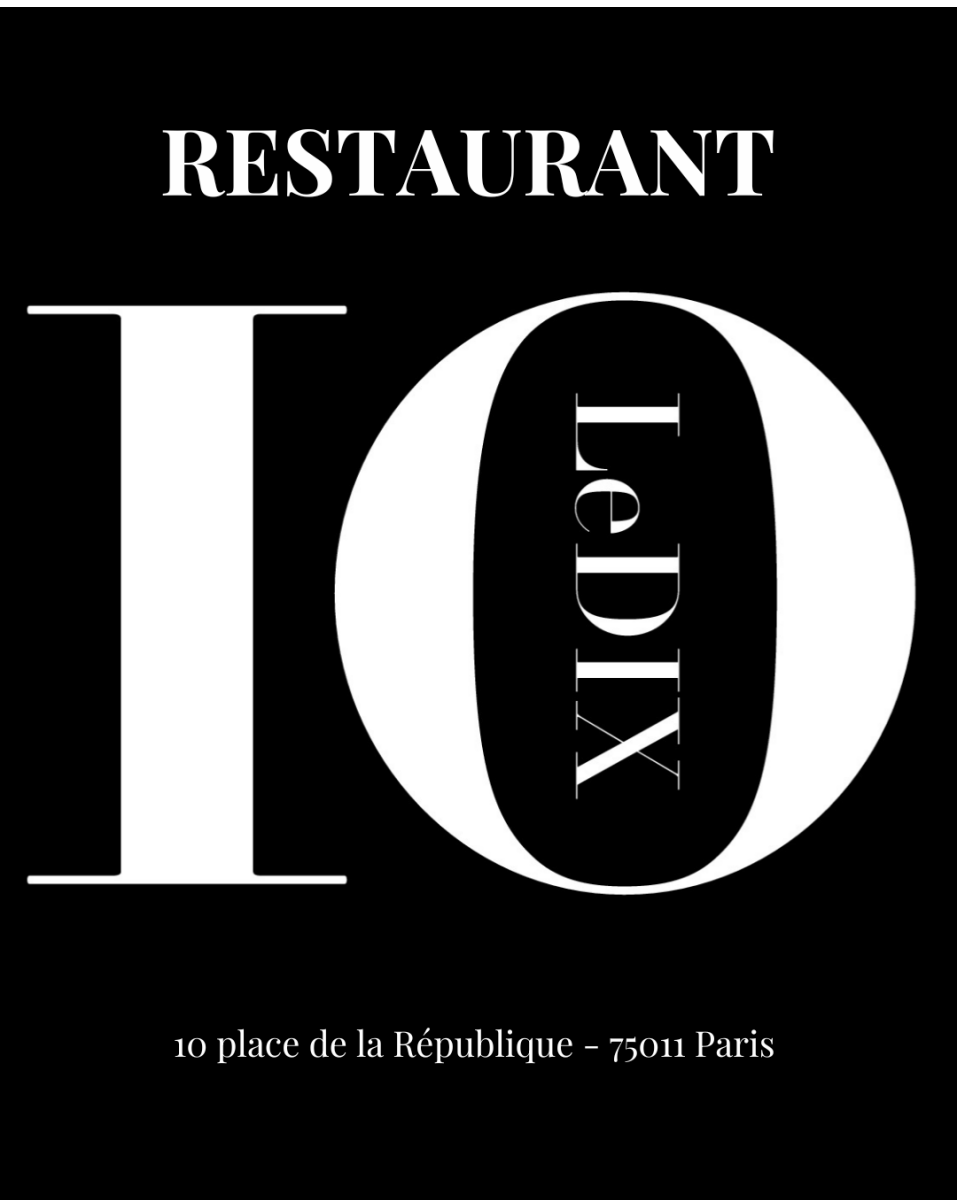




AVEC UNE CUISINE SINCÈRE ET FIDÈLE AUX SAISONS, LE CHEF PHILIPPE DAIGNEAUX ET SA BRIGADE VOUS PROPOSENT UNE VÉRITABLE EXPÉRIENCE PARISIENNE.

PARCOUREZ LA CARTE ET DÉCOUVREZ DES PLATS AUTHENTIQUES MAIS MODERNES, GÉNÉREUX ET TOUS FAITS-MAISON.

CHEF PHILIPPE DAIGNEAUX AND HIS TEAM OFFER YOU A REAL PARISIAN EXPERIENCE VIA A GENUINE CUISINE, ALWAYS TRUE TO THE SEASON.

WANDER THROUGH THE MENU AS IT ENVEILS AUTHENTIC YET MODERN, GENEROUS AND HOMEMADE DISHES.

LE DIX-RESTAURANT

ENTRÉES STARTERS

OEuf bio mollet frit, crémeux de panais, brocolinis glacés 	14 €
<i>Soft-boiled and fried organic egg, parsnip cream, glazed broccolini</i>	
Poireaux façon maki, haddock fumé, oignon confit, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne <i>Leek maki, smoked haddock, candied onion, grain mustard dressing</i>	15 €
Velouté de maïs, popcorn au satay, croûtons de focaccia 	12 €
<i>Corn velouté, satay popcorn, focaccia croutons</i>	
Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney de saison, pain de campagne grillé <i>Homemade duck foie gras, seasonal chutney, grilled sourdough bread</i>	18 €

PLATS MAIN COURSES

Noix de Saint-Jacques, artichaut poivrade, salsifis & sauce de barde de St-Jacques crémees au safran <i>Scallops, artichokes, pappers, salsify, creamy saffron shellfish broth</i>	29 €
Pavé de cabillaud vapeur au miel, légumes de saison, noisettes torréfiées, émulsion crémeuse à la cardamome <i>Steamed cod fillet, seasonal vegetables, grilled hazelnuts, creamy cardamom emulsion</i>	27 €
Suprême de volaille jaune fermière farçie à l'estragon, gnocchi maison, girolles & sauce Foyot <i>Free-range chicken supreme stuffed with tarragon, homemade gnocchi, chanterelles, Foyot sauce</i>	26 €
Quasi de veau rôti, purée de betterave fumée, choux de Bruxelles, girolles & jus de veau <i>Roasted veal rump, smoked beetroot purée, Brussels sprouts, chanterelles, veal jus</i>	28 €
Risotto crémeux au butternut, légumes de saison 	19 €
<i>Creamy butternut risotto, seasonal vegetables</i>	

 Plats végétarien / Vegetarian dish

LES VINS WINES

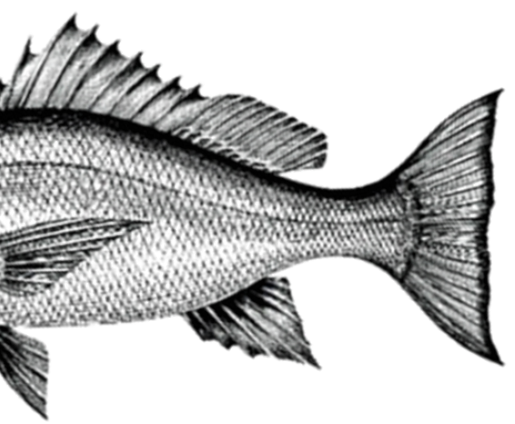
VIN BLANC - <i>White Wine</i>	15cl	75cl
Côte du Rhône (AOC), Artois, Oger Rhône, France		35 €
Pouilly-Fumé (AOC), Regis Minet, Loire, France	11 €	54 €
Chablis (AOC) Domaine Laroche, Bourgogne, France	12 €	59 €
Vermentino (AOC), Rolle in Stone, Cazes, Rhône, France	8 €	39 €
Cairanne AOC Domaine Oger, La Confluence	7 €	35 €
ROSE		
Les Sables de Camargue (AOP), Le Pive, France	8 €	39 €
Côtes de Provence (AOP), Argali, Château Puech-Haut		50 €

DESSERTS DESSERTS

Profiteroles au chocolat Choux chocolat, glace vanille maison, ganache chocolat Valrhona 70 %, crème pâtissière, chantilly <i>Chocolate puff pastry, 70 % chocolate ganache, homemade vanilla ice cream, custard & chantilly</i>	12€
Tiramisu revisité aux fruits exotiques, sirop d'hibiscus au rhum, glace maison coco & amaretto <i>Exotic fruit tiramisu, hibiscus syrup with rum, homemade coconut ice cream & amaretto</i>	12 €
Mochi maison à la glace au matcha, chantilly & marrons confits, génoise à la châtaigne & agrumes <i>Homemade mochi with matcha ice cream, candied chestnut & chantilly, chestnut biscuit & citrus</i>	12 €
Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea served with miniatures desserts</i>	12 €
Rhum gourmand Rhum Havana ambré 7 ans <i>Rum served with miniatures desserts</i>	14 €

LA FIN THE END

Desserts à boire: Affogato un espresso avec une boule de glace vanille Espresso Martini White chocolate Martini	8 € 14 € 16 €
Espresso Café allongé Americano Thé ou Infusion, Cappuccino, Flat white	3,9 € 4,2 € 6 €
Whisky Français: Bellevoye Blanc, finition au Sauterne Bellevoye Bleu, finition en fut de chêne Bellevoye Rouge, finition en fut de grand cru du Bordelais	15 € 13 € 18 €
Viel Armagnac VSOP, Clés des Ducs Hennessy VS	11 € 14 €
Eau de vie: Poire, Mirabelle, Framboise Baileys, Amaretto Adriatico, Limoncello	13 € 10 €



Ouvert du lundi au vendredi (hors jours fériés)
12h - 14h15 /19h - 22h

Open from Monday to Friday (except bank holidays)
12am - 2:15pm/7pm - 10pm

Nous n'avons pas inscrit la mention « Fait Maison » car cela nous semble évident mais tous nos plats sont fait maison à l'exception du pain.
We did not use « homemade » in our menu as this is obvious but every dish is homemade except the bread

VIN ROUGE - <i>Red Wine</i>	15cl	75cl
Saumur Champigny (AOP), Couly-Dutheil, Loire, France		38 €
Pic Saint Loup (AOP), Domaine des Rocs, Languedoc, France	9 €	44 €
Crozes-Hermitage (AOP), Domaine Oger, Rhône, France	10 €	49 €
Saint Emilion (Grand Cru) Château Tour de Capet, Bordeaux, France	12 €	59 €
Bourgogne Pinot Noir AOC, Maison Champy, Cuvée Edme	8 €	39 €
CHAMPAGNE (AOC)	12,5cl	75cl
Taittinger brut Reserve, France	15 €	85€
Pommery brut Royal, France	16 €	90€
Taittinger rosé Prestige, France	17 €	95€
Pierre Trichet grand cru, 100% Pinot noir, France		115€