



Menu Le Violon d'Ingres

<https://lacarte.menu>

135 r. St-Dominique, 75007 Paris, France

(+33)145551505, (+33)0186995715 - <http://www.leviolondingres.paris>



Le menu de **Le Violon d'Ingres** de Paris comprend 53 nourriture . En moyenne, **nourriture ou les boissons figurant sur la liste** coûtent environ 38 €. Les catégories peuvent être consultées ci-dessous, et tu trouveras ici tous les plats et boissons de leur menu 53. Ce Taverne sert différents délicieux français nourriture, et tu peux t'attendre à une raffiné cuisine typique de fruits de mer. Il y a aussi repas car ils sont typiques de l'Europe, et tu peux profiter de **savoureux végétarienne plats**. Après le dîner (ou pendant le dîner), tu peux toujours te détendre au bar avec une **boisson alcoolisée ou non alcoolisée**, De plus, les **desserts enchanteresses** de l'établissement ne font pas que briller sur les assiettes destinées aux enfants. Enfin, le Taverne présente également un site sélection de **menussavoureux**, qui valent positivement la peine d'être goûtées, En outre, les visiteurs du restaurant apprécient la vaste diversité des plus diverses **spécialités de café et de thé** que le Taverne a à offrir. L'établissement est accessible aux fauteuils roulants, et vous pouvez payer en carte. Ce restaurant est heureux de vous offrir un menu sans gluten, et des options de menu pour les végétariens sont également disponibles. Réservez facilement une table en ligne pour éviter de devoir attendre, ou vous pouvez simplement passer un appel à ce numéro [\(+33\)145551505](tel:+33145551505), [\(+33\)0186995715](tel:+330186995715).

Menu Le Violon d'Ingres



Boissons non alcoolisées

EAU

Sashimi

TARTARE DE THON

Sweets

GATEAU AU CHOCOLAT

Boissons

UNE BOUTEILLE D'EAU \$8.7

Dessert

FROMAGE DE NOS RÉGIONS

Starters

TARTARE

Gr de jambon cru | autres légumes | Le coton | Une tranche de melon | La cuisse | ...

Crêpes

GRAND MARNIER

Noodle

CRABE

Aperitif

COUPE DE CHAMPAGNE

Greens

MÉDITERRANÉEN

Fourth course

PIGEON FERMIER DES LANDES CUIT EN FEUILLETÉ, SAUCE SALMIS

Café

CAFÉ \$4.3

Seventh course

AUTOUR DU CAFÉ GRILLÉ, LIÉGEOIS FAÇON TIRAMISU

Kalared xo menu (minimum 2 persons)

PLAT PRINCIPAL

Pizza trieste [groß, ø 34cm]

MENU 3

Seasonal testing

FOIE GRAS

Pasta - plain

SANS GLUTEN

Kitchen entrees-tempura

HOMARD

cuillère à soupe de sel de mer | queues de homard | bœuf, fondue

Dessert / non-alcoholic beverage

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER \$16.3

Menu Le Violon d'Ingres



Plats de pâtes

CREVETTES

L'eau salée | autres | Carotte (s) | autres articles de vêtements | l'ail | ...

RAVIOLI

la viande de bœuf broyée | cuillère à soupe d'ail tranché | poudre d'ail | le sel | poivre noir à la terre | ...

First course

FINE CRÈME DE PETITS POIS DE PRINTEMPS, EFFEUILLÉ DE HADDOCK

ASPERGES BLANCHES SERVIES TIÈDES, SAUCE MOUSSELINE

Second course

MAGRET DE CANARD DES LANDES RÔTI AUX NAVETS, JUS AUX OLIVES TAGGIASCA

SANDRE SAUVAGE POÊLÉ, PURÉE DE FENOUIL, MARINIÈRE DE COQUILLAGES

Third course

LE TRADITIONNEL MILLEFEUILLE, CRÈME LÉGÈRE À LA VANILLE

LES FRAISES EN HABIT BLANC, SORBET BASILIC

Restaurant category

FRENCH

champagne | Le gin. | couches de glace | jus de citron | sucre

DESSERT

Desserts

FARMHOUSE OSSAU-IRATY, ESPELETTE PEPPER JELLY \$15.2

RUM BABA, CITRUS FLAVOR \$16.3

MILLEFEUILLE WITH LIGHT VANILLA CREAM \$16.3

DARK CHOCOLATE TART, HAZELNUT CHIPS \$16.3

Starter

CRAB REMOULADE WITH DILL \$59.8

CONFIT DUCK FOIE GRAS, APPLE AND QUINCE CONDIMENT \$43.5

SPELT FROM SAULT COUNTRY COOKED LIKE A RISOTTO WITH WOODLAND MUSHROOMS \$63.0

SAUTÉED SHELLFISH WITH HERBS PASTA \$45.6

Les plats sont préparés avec les ingrédients suivants

CHOCOLAT

THON

Je suis Willow. | huile d'olive | cuillère à soupe de jus de citron | de persil frais tranché | Oignons, déchiquetés | ...

FROMAGE

CANARD

Menu Le Violon d'Ingres



Main course

BEAUCE HARE SHEPHERD'S PIE	\$73.9
ROASTED SCALLOPS, POTATO GNOCCHI, BABY ONIONS, MATELOTE SAUCE	\$70.6
CRISPY SEA BASS SUPREME, PEQUILLOS IN CURRY OIL, BABY SPINACH	\$67.4
ROASTED DOMBES DUCK, SWEET POTATO MOUSSELINE, DATES WITH CREMONA MUSTARD	\$70.6
SAUTÉED VEAL CHOP, MACARONI STUFFED WITH WOODLAND MUSHROOMS AND CHESTNUTS	\$73.9

Ces types de plats sont servis



STEAK

huile d'olive | jus de citron | Les noix de coco, triturées | bif à thon | mangue fraîche - peauée, mise en pâte et coupée | ...

POISSON

G du poisson blanc (nous avons pris Julienne) | G farine (il restait encore quelque chose) | Ovule | G Les morceaux de pain | Huile d'olive | ...

APÉRITIF

SALADE

Salade à feuilles de tête, déchirée en morceaux de taille de morsure | poires - peintes, corées et coupées | fromage roquefort, décomposé | Avocado - dépouillé, creusé et déchiré | les oignons verts en tranches minces | ...

PAIN

Menu Le Violon d'Ingres



Le Violon d'Ingres

135 r. St-Dominique, 75007 Paris, France

Heures d'ouverture:

Lundi 12:00-14:00
Mardi 12:00-14:00
Mercredi 12:00-14:00
Jeudi 12:00-14:00
Vendredi 12:00-14:00
Samedi 12:00-14:00
Dimanche 12:00-14:00

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

