

Au P'tit Curieux



Informations de Contact

Adresse: 27 Rue de Sambre-et-Meuse, 75010 Paris, France
Téléphone: +33 1 42 85 53 56

À Propos

Fauteuils colorés et accents de pierre dans un restaurant cosy à l'offre bistro-moderne soignée.

Horaires d'Ouverture

Samedi	18:00–00:00
Dimanche	12:00–15:00 18:00–00:00
Lundi	12:00–15:00 18:00–00:00
Mardi	12:00–15:00 18:00–00:00
Mercredi	12:00–15:00 18:00–00:00
Jeudi	12:00–15:00 18:00–00:00
Vendredi	12:00–15:00 18:00–00:00

Notre Menu

Entrées

Velouté de butternut, ricotta de chèvre maison, jeunes pousses et pignons de pin torréfiés

Médailillon de foie gras, chutney d'ananas, confiture de citron jaune

Huîtres spéciales "Roland Lambert " n°3 : Les 6

Oeuf Bio parfait, poêlée de champignons et crème de cèpes

Gravlax de saumon d'Ecosse Label Rouge, crème d'aneth, pickles de concombres à la polonaise

Plats

Belle noix d'entrecôte d'Argentine, pommes grenaille sautées, beurre à l'échalote

Gigot d'agneau des Prés-Salés du Mont Saint-Michel, gratin dauphinois et petits légumes glacés au miel et thym

Magret de canard du Sud-Ouest, rôti, poire pochée au vin, chips et purée de panais

Ravioles maison, ricotta et épinards, crème de truffe « Tuber aestivum », sauce au parmesan

Risotto au citron et gambas poêlées, écume de Tallegio et chips de parmesan

Saint-Jacques poêlées (Pecten maximus), purée et chips de topinambour et ses pignons de pin au beurre noisette

Desserts

Fondant au chocolat « minute »

Crème brûlée à la vanille de Madagascar, fruits rouges

Cheesecake au citron vert

Assortiment de fromages affinés (St Marcellin, St Nectaire fermier, camembert au lait cru, Comté)

Nos Spécialités

Belle Noix D'entrecôte D'argentine Pommes Grenaille Sautées Beurre À L Échalote



Fondant Au Chocolat Minute



Cheese Cake Au Citron



Creme Brulee



Duck Breast



Double Chocolate



Crème Brûlée À la Vanille de Madagascar Fruits Rouges



Chocolat Fondant



Assiette de Fromages



Agneau de Pré Salé



Salmon Gravlax Quinoa



Appetizer Carpaccio



Stuffed Quail



Special Oysters



Seafood Risotto



Roasted Rack of Lamb Herbal Juice and Baby Vegetables

