

GARÇON!

A PARTAGER...

Houmous de pois chiche au citron vert et coriandre, focaccia	10
La boîte de sardines, beurre au piment d'Espelette maison	11
Tarama blanc maison et radis roses	12
Assiette de charcuterie du moment, beurre et cornichons	18

ENTREES

Œufs mimosa 3 façons (mayonnaises à l'encre de seiche, au wasabi, au sésame)	8
Velouté du jour	9
Couteaux gratinés au beurre d'herbes et amandes	12
Potimarron rôti, burrata, zaatar et zeste de citron	14,50
Vitello tonnato et câpres frits	15
Ceviche au lait de coco, herbes et citron vert	15
Terrine "maison" de foie gras de canard au pain d'épices, compotée d'oignon	17
Entrée du jour – ARDOISE	

PLATS

Salade César au poulet croustillant tandoori	18
"Croque-Garçon!" au Comté et sel de truffe, mesclun	18
Tartare de bœuf charolais, parmesan, pignons de pin, basilic, câpres, mesclun et pommes grenaille	21
Risotto du chef	21
Vitello tonnato, version XL	23
Filet de volaille fermière, déclinaison de carottes, jus réduit	23
Thon mi-cuit, caviar d'aubergine, courgettes à la menthe, sauce vierge	25
Foie de veau, gratin dauphinois au Comté, compotée d'oignon rouge	26,50
Filet de bar au piment d'Espelette, mousseline de chou fleur au curry, et choux braisés	27
Poulpe snacké, crème de pommes de terre, concentré de tomates et salicorne, jalapenos	27
Filet d'agneau rôti au parmesan et pesto verde, purée à l'ancienne, jus court	27
Plat du jour – ARDOISE	

Assiette de fromages affinés – CLAIRE GRIFFON	12
---	----

DESSERTS

Fromage blanc fouetté 0%, coulis de fruits	9
Glaces et sorbets* (3 boules)	9
Fraîcheur d'agrumes : sorbet citron, suprême de pamplemousse et orange, poivre de Timut*	9
Brioche perdue, caramel beurre salé et glace vanille	10
Tartelette au citron vert	10
Gâteau au marron, crème anglaise	10
Fondant au chocolat, gruau de cacao et glace vanille	10
Sorbet citron et shot de vodka*	10

FORMULE DU JOUR, le midi ou en livraison/à emporter

Du mardi au vendredi, l'équipe "Garçon !" vous propose une formule entrée / plat / dessert à 25€

Nous sommes en mesure de vous fournir toute information concernant l'origine et la provenance des viandes et poissons servis dans notre restaurant

* non disponible en livraison ou à emporter



GARÇON!

TO SHARE...

Chickpea hummus with lime and coriander, focaccia	10
Sardin can, home made Espelette pepper butter	11
Home made white tarama and pink radish	12
"Charcuterie" plate of cold meats, butter and pickles	18

STARTERS

Mimosa-style eggs "3 ways" (mayonnaises squid ink, wasabi, sesame)	8
Soup of the day	9
Broiled razor shells, herb butter and almonds	12
Roasted pumpkin, burrata, zaatar and lemon zest	14,50
Vitello tonnato and fried capers	15
Coconut milk ceviche, herbs and lime	15
Homemade duck foie gras terrine with gingerbread, onion compote	17
Starter of the day – ARDOISE	

MAIN COURSES

Tandoori chicken Ceasar salad	18
"Croque-Garçon!" truffled toasted sandwich, salad	18
Italian-style Charolais beef tartar, parmesan cheese, pine nuts, basil, capers, potatoes	21
Chief's risotto	21
Vitello tonnato, XL version	23
Farm poultry fillet, carrots "déclinaison", reduced juice	23
Half cooked tuna, eggplant caviar, mint zucchini, sauce vierge	25
Calf's liver, gratin dauphinois with Comté, red onion compote	26,50
Bass fillet with Espelette pepper, cauliflower mousseline with curry, braised cabbage	27
Grilled octopus, cream of potatoes, extract of tomato and Salicornia, jalapenos	27
Roasted lamb fillet, pesto verde and parmesan cheese, old-fashioned mashed potatoes	27
Course of the day – ARDOISE	
Mature cheese plate – CLAIRE GRIFFON	11

DESSERTS

"Fraîcheur d'agrumes": lemon sorbet, grapefruit and orange supreme, Timut pepper*	9
0% whipped cream cheese, fruit coulis	9
Ice creams and sorbets* (3 scoops)	9
"Brioche perdue", salted butter caramel and vanilla ice cream	10
Lime pie	10
Chestnut cake, "crème anglaise"	10
Chocolate "fondant", cocoa oatmeal and vanilla ice cream	10
Lemon sorbet and shot of vodka	10

TODAY'S MENU, at lunch time or take-away/delivery

From Tuesday to Friday, the "Garçon !" team prepares a menu starter / main course / dessert 25€

We are able to provide you any information concerning the origin and provenance of meat and fish served in our restaurant

* not in take away / delivery

83, RUE DU CHERCHE MIDI 75006 PARIS – 01 43 22 68 13 – WWW.GARÇON-CAFE.COM

PRIX SERVICE COMPRIS - Une liste des allergènes est disponible



GARÇON!

LES BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

	Comptoir	Salle
EXPRESSO, DECAFEINE OU NOISETTE	1,50	2,80
DOUBLE EXPRESSO, CAFE CREME OU CAPUCCINO	3,60	5
CHOCOLAT CHAUD	4	5
THES "KUSMI TEA" OU INFUSIONS		5,60

EAUX

	33cl	50cl	75cl
THONON			6
OREZZA (1 LITRE)			8
PERRIER OU EVIAN	5		

JUS DE FRUITS, SOFT DRINKS, SODAS

	25cl	33cl	
COCA COLA OU COCA ZERO		5,50	
LIMONADE		5	
JUS DE FRUIT L'ARBRE A JUS	6,50		
THE GLACE	5		

BIERES PRESSION

	25cl	50cl
SLAVIA	4,50	9
GRIMBERGEN	4,50	9

BIERES BOUTEILLE

	33cl	
BIERE BLANCHE "REBELLE", OU BIERE DU MOMENT	6,50	

CIDRE

	33cl	
CIDRE BIO	6,50	

APERITIFS

ANIS (4cl)		5
VERMOUTH ANTICA rouge et blanc (5cl)		8
PORTO VINTAGE RAMOS		8

ALCOOLS

GIN HENDRICK'S		8,50
RHUM DIPLOMATICO		10
CALVADOS JULIEN FREMONT		8,50
CHARTREUSE « CUVÉE DE FOUS DE CHARTREUSE »		11
FLEURS DE SUREAU		9
PRUNE, POIRE WILLIAMS, MIRABELLE, MARC D'ALSACE		11

COGNACS DE COLLECTION (4 cl)

GRANDE CHAMPAGNE FOLLE BLANCHE		12
GRANDE CHAMPAGNE 12 ANS D'AGE		16
BOIS ORDINAIRE 89		23

ARMAGNAC (4 cl)

AURENSA 1977		27
LEBERON 1989		23
LEBERON 1978		27

WHISKY (4 cl)

INVER HOUSE (BLEND)		8
MIKKA (SINGLE MAT JAPON)		11
GORDON & MACPHAIL 8 ANS		12
LONGMORN 2002		15
ARDMORE 1997		18

GARÇON!

LES VINS ET CHAMPAGNES

	<u>Verre</u> <u>14cl</u>	<u>Carafe</u> <u>50cl</u>	<u>75cl</u>
CHAMPAGNE			
Charles Heidsieck	14		78
VIN DOUX			
Cap Corse Muscat 2016 Antoine Arena	11		52
VIN BLANC			
Les Alpes 2016, Cépage Gringet Domaine D Belluard			54
Le Feu 2015 Cépage Gringet Domaine D Belluard			68
Fidès Savennières Eric Morgat 2015			78
Chinon Domaine Couly-Dutheil 100% Chenin	7,50		38
"Le Clou 34" VDF Claire Naudin (Aligoté de C. de Nuit) 2019			40
Bourgogne Hautes Côtes de Nuit "Clématis" C. Naudin 2018	12	44	64
Petit Chablis 2018 "Vieilles Vignes" Domaine Damppt	8	29	40
Meursault Village 2015 Domaine Henri Germain			86
Vin étranger du moment : Staffeleter Hof Riesling 2019 Bio	8		40
VIN ROSÉ			
Estoublon La Réserve 2020 Bio	8	29	40
Figuière Première Côtes de Provence Bio	8,50	31	42
Tavel Vintage 2015 Domaine De L'anglore E Piefferlig	11		59

GARÇON!

<u>Verre</u>	<u>Carafe</u>	
<u>14cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>

VIN ROUGE

Mondeuse (vin de Savoie) 2016 Domaine Belluard			65
Bourgogne			
Haute Côte de Beaune Orchis Masculina 2019 Claire Naudin			77
Marsannay Les Longeroies 2017 Domaine Fournier	9	37	52
Hautes Côtes de Nuit Myosotis Arvensis 2018 Claire Naudin			70
Corton Grand Cru 2013 Domaine Follin-Arbelet			114
Fixin Les Petits Crais 2018 Domaine Fournier			65
Rhône			
Côtes du Rhône Saint Vincent 2020 Gabriel Meffre	8	29	40
Châteauneuf du Pape Les Petits Cailloux 2018 D. de Marcoux			69
Châteauneuf du Pape 2011 Pierre André			78
Morgon Côte Du Py 2019 Domaine Piron	8,50	33	44
Vins étrangers			
Formica Rossa – région de Rome	7,50	28	38
Antelio – région Lazio	7,50	28	38

VIN ROUGE DE BORDEAUX

Château Villa Bel Air 2016 Graves	9,50	36	50
Les Allées de Cantemerle 2016 Haut Médoc	10	38	55
Les Demoiselles de Sociando-Mallet 2017 Haut Médoc	10	38	55
Château Poujeaux 2017 Moulis En Medoc			74
Château Lacoste Borie 2017 Pauillac			72
Château Sociando Mallet 2017 Haut Medoc			74

GRANDS CRUS

Château Cantemerle 2005 Haut Médoc			98
Château Cantemerle 2017 Haut Médoc			90
Château Les Carmes Haut Brion 2008 Pessac Leognan			128
Château Grand Puy Lacoste 2001 Pauillac			148
Château Pontet Canet 2012 Pauillac			142
Château Rauzan-Ségla 2001 Margaux			158

PRIX SERVICE COMPRIS



GARÇON!

AU VERRE...

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck 14

VIN DOUX

Cap Corse Muscat 2016 Antoine Arena 11

VIN BLANC

Bourgogne Hautes Côtes de Nuit "Clématis" C Naudin 2018 12

Chinon Domaine Couly-Dutheil 100% Chenin 7,50

Petit Chablis 2018 "Vieilles Vignes" Domaine Dampit 8

Vin étranger du moment : Staffeleter Hof Riesling 2019 **Bio** 8

VIN ROSÉ

Estoublon La Réserve 2020 **Bio** 8

Figuière Première Côtes de Provence **Bio** 8,50

Tavel Vintage 2015 Domaine De L'anglore E Piefferlig 11

VIN ROUGE

Morgon Côte Du Py 2019 Domaine Piron 8,50

Côtes du Rhône Saint Vincent 2020 Gabriel Meffre 8

Marsannay Les Longeroies 2017 Domaine Fournier 9

VIN ROUGE ETRANGER

Formica Rossa – région de Rome 7,50

Antelio – région Lazio 7,50

VIN ROUGE DE BORDEAUX

Château Villa Bel Air 2016 Graves 9,50

Les Allées de Cantemerle 2016 Haut Médoc 10

Les Demoiselles de Sociando-Mallet 2017 Haut Médoc 10