

GARÇON!

A PARTAGER...

Houmous de pois chiche au citron vert et coriandre	7
Part de Focaccia maison	5
La boîte de sardines, beurre au piment d'Espelette maison	10
Tarama blanc maison et radis roses	12
Assiette de charcuterie du moment, beurre et cornichons	18

ENTREES

Asperges blanches, œuf mollet et poutargue	15
Coques, concombres et crème iodée	10
Œufs mimosa 3 façons (mayonnaises à l'encre de seiche, au wasabi, au sésame)	8
Soupe froide du jour	9
Carpaccio d'espadon aux agrumes, gelée à la menthe	15
Vitello tonnato et câpres frits	14
Burrata, salade de fèves, edamame et pois verts aux herbes	14,50
Entrée du jour – ARDOISE	

PLATS

Salade César au poulet croustillant tandoori	18
"Croque-Garçon!" au Comté et sel de truffe, mesclun	18
Risotto aux artichauts, pecorino et menthe	22
Tartare de bœuf charolais, parmesan, pignons de pin, basilic, câpres, mesclun et pommes grenaille	22
Tataki de thon, façon miso, mesclun, vinaigrette au sésame	21,50
Vitello tonnato, version XL	22
Onglet de bœuf, petits pois à l'aneth, mini-carottes rôties et jus réduit	26
Poulpe snacké, crème de pommes de terre et salicorne	27
Cabillaud au lait de coco et pamplemousse rose, écrasé de pommes de terre, huile aux herbes	25,50
Tartare de bar, taboulé aux agrumes et vinaigrette passion	24
Plat du jour – ARDOISE	

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

DESSERTS

Cheesecake au lait de coco, coulis aux agrumes et verveine	10
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
Crème au chocolat et noisettes caramélisées	10
Ananas frais à la menthe et sorbet citron	9
La véritable tarte tropézienne de A. Micka	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

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!

TO SHARE...

Chickpea hummus with lime and coriander	7
Home made focaccia	5
Sardin can, home made Espelette pepper butter	10
Home made white tarama and pink radish	12
"Charcuterie" plate of cold meats, butter and pickles	18

STARTERS

White asparagus, soft-boiled egg and bottarga	15
Shells, cucumbers and iodized cream	10
Mimosa-style eggs "3 ways" (mayonnaises squid ink, wasabi, sesame)	8
Fresh of the day	9
Swordfish carpaccio with citrus, mint jelly	15
Vitello tonnato and fried capers	14
Burrata, bean salad, edamame and green peas with herbs	14,50
Starter of the day – ARDOISE	

MAIN COURSES

Tandoori chicken Ceasar salad	18
"Croque-Garçon!" truffled toasted sandwich, salad	18
Risotto with artichokes, pecorino and mint	22
Italian-style Charolais beef tartar, parmesan cheese, pine nuts, basil, capers, potatoes	22
Tuna tataki, miso style, mesclun, sesame vinaigrette	21,50
Vitello tonnato, XL version	22
"Onglet de boeuf", peas with dill, roasted baby carrots and reduced jus	26
Grilled octopus and potato cream and glasswort	27
Cod in coconut milk and pink grapefruit, mashed potatoes, herb oil	25,50
Sea bass tartar, citrus tabbouleh, passion fruit vinaigrette	24
Course of the day – ARDOISE	
Cheese plate – CLAIRE GRIFFON	11

DESSERTS

Coconut milk cheesecake, citrus coulis and verbena	10
Ice creams and sorbets* (3 scoops)	9
"Fraîcheur d'agrumes" : lemon sorbet, grapefruit and orange, Timut pepper *	9
"Brioche perdue", salted butter caramel and vanilla ice cream	10
Lime pie	10
Chocolate cream and caramelized hazelnuts	10
Fresh pineapple with mint and lemon sorbet	9
"Tarte tropézienne" by A. Micka	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>Carafe</u>	
CHAMPAGNE	<u>14cl</u>	<u>50cl</u>	<u>75cl</u>
Charles Heidsieck	15		79
VIN BLANC			
Le Feu 2015 Cépage Gringet Domaine D Belluard			68
Chinon Domaine Couly-Dutheil 100% Chenin 2020	7,50	26	38
Vouvray Pierres Rousses 2020 Bio	8	29	40
"Le Clou 34" VDF Claire Naudin (Aligoté de C. de Nuit) 2019			40
Chénas Les Petites Pierres Gandelins 2018			44
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune "Bellis" C. Naudin 2018	12	44	64
Mâcon Cruzille Au Quin Château 2019	12	44	64
Petit Chablis 2020 "Vieilles Vignes" Domaine Damppt	8	29	40
Meursault Village 2015 Domaine Henri Germain			86
Meursault Village 2016 Domaine Henri Germain			90
Vin blanc du moment			
VIN ROSÉ			
Estoublon La Réserve 2020 Bio	7,50	28	38
Figuère Première Côtes de Provence 2021 Bio	8,50	31	42

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 Masculine Claire Naudin 2019			77
Marsannay Les Longeroies Domaine Fournier 2019 Bio	9	37	52
Hautes Côtes de Nuit Myosotis Arvensis Claire Naudin 2018			70
Corton Grand Cru Domaine Follin-Arbelet 2013			114
Fixin Les Petits Crais Domaine Fournier 2018			65

Rhône

Côtes du Rhône Saint Vincent Gabriel Meffre 2020	8	29	40
Châteauneuf du Pape Les Petits Cailloux D. de Marcoux 2018			69
Morgon Les Charmes Domaine Piron 2020	8,50	33	44
Bourgeuil Trinch ! 2020 Domaine Breton Bio	8	29	40
Bourgeuil Les Perrières 2018 Domaine Breton Bio			54
Saint Guilhem Le Désert Mas de l'Oncle 2016	7	26	37

VIN ROUGE DE BORDEAUX

Château Villa Bel Air 2016 Graves	9,50	36	50
Les Allées de Cantemerle 2016 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 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

GARÇON!

AU VERRE...

CHAMPAGNE

Charles Heidsieck 15

VIN BLANC

Vouvray Pierres Rousses 2020 **Bio** 8

Chinon Domaine Couly-Dutheil 100% Chenin 2020 7,50

Mâcon Cruzille Au Quin Château 2019 12

Petit Chablis 2020 "Vieilles Vignes" Domaine Damppt 8

Vin blanc du moment

VIN ROSÉ

Estoublon La Réserve 2020 **Bio** 7,50

Figuière Première Côtes de Provence 2021 **Bio** 8,50

VIN ROUGE

Morgon Les Charmes Domaine Piron 2020 8,50

Bourgeuil Trinch ! 2020 Domaine Breton **Bio** 8

Saint Guilhem Le Désert Mas de l'Oncle 2016 7

Côtes du Rhône Saint Vincent Gabriel Meffre 2020 8

Marsannay Les Longeroies Domaine Fournier 2019 **Bio** 9

VIN ROUGE DE BORDEAUX

Château Villa Bel Air 2016 Graves 9,50

Les Allées de Cantemerle 2016 Haut Médoc 10