

LES DESSERTS

CHARLOTTE AU CHOCOLAT et son tartare de mangue  
*Chocolate, charlotte and mango tartare*

8,90 €

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU et sa glace vanille  
*Brioche like bread pudding with vanilla ice cream*

TARTE TATIN aux pommes glace caramel  
*Caramelised Apple tart with caramel ice cream*

TRIO DE CRÊPES aux 3 saveurs  
(Nutella, confiture, caramel beurre salé)  
*French pancake, Nutella, jam, saled butter caramel*

MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR glace vanille  
*Chocolate cake with vanilla ice cream*

SOUPE DE KIWY façon Mojito, sorbet citron  
*Fresh Kiwi soup with lemon sorbet like a Mojito*

CRÈME BRÛLÉE à la vanille de Madagascar  
*Vanilla creme brulee*

CAFÉ ET SON TRIO DE GOURMANDISE (+1,10€)  
*Coffee and three minis sweet*



166 rue Saint-Honoré  
75001 PARIS  
01 42 60 20 14

Prix net en euros - Taxes et service compris, la maison s'accepte pas les chèques - CB minimum 30 euros - Pas AMEX  
Une documentation sur les allergènes est disponible au bar

M  
E  
N  
U

*Chez  
Claude*



Ouvert de Midi à tard le soir ...

 <https://www.facebook.com/ChezClaudeParis>  
 [Chez\\_Claude](#)

ENTRÉES

- Salade croustillante, saumon fumé, pulpe d'avocat citronnée, pommes Granny Smith  
Crusty salad with Smoked salmon and avocado pulp 9,00 €
- Pastilla de chèvre et coriandre, miel et graines de sésame  
Goat cheese pastilla with honey, persil and sesame seeds
- Terrine de foie gras de canard, chutney de figues (+6€)  
Terrine of duck foie gras, figs chutney
- Nos fameux œufs pochés gratinés au bleu d'Auvergne  
Our famous Poached eggs with blue cheese gratin
- Os à moelle en gouttière rôti au sel de Guérande et ses toasts  
Marrow Bone roasted with salt
- Soupe à l'oignon et son pain grillé et fromage fondu  
French Onion soup with cheese bread
- Six escargots de bourgogne (+4€)  
Six snails of bourgogne

- LA LOUIS : salade romaine, tomate, hv, jambon blanc, ravioles du Dauphiné AOC frit  
Ham, cheese, poached egg, tomato, fried ravioles du Dauphiné AOC, salad, green bean 14,90 €
- LA CÉSAR : Salade romaine, tomate, hv, filet de poulet, parmesan, œuf poché  
Chicken filet, poached egg, parmesan, tomato, salad, green bean
- LA BURRATA CRÉMEUSE : Tomate, betterave, mozzarella Burrata crémeuse (+2€)  
Creamy Burrata, beets, tomatoes
- LA COCORICO : tomate, pomme fruit, camembert rôti, frites maison  
Roasted camembert, apple, tomato, French fries
- BELLE SALADE DE LÉGUMES MARINÉS :  
Aubergines, poivrons, tomates, œuf poché, croûtons à l'ail, parmesan  
Eggplant, peppers, tomatoes, poached egg, garlic bread, parmesan

SALADES

VIANDES

- Pavé de rumsteak grillé, sauce béarnaise, frites maison  
Grill steak, béarnaise sauce French fries 17,90 €
- Belle cuisse de poulet Français, rôti dans son jus, pommes purée maison  
Nice French chicken leg, roasted in its juice, mashed potatoes
- Souris d'agneau confite parfumée au thym et romarin, semoule aux raisins (+2€)  
Lamb shank perfume with thyme and rosemary, grape semolina
- Tartare de bœuf français, préparé cru ou poêlé, frites maison  
French beef tartare prepared raw or fried French fries
- Cuisse de canard, confit par nos soins, pommes persillées  
Home Duck confit with potato garlic and parsley
- Côte de bœuf 350gr, sauce au bleu, et sa pomme au four (+6€)  
Rib of beef blue cheese sauce and baked potato

PATES POISSONS

- Fish & chips de cabillaud, sauce tartare  
Fish & chips tartare sauce 17,90 €
- Filet de dorade royale façon meunière, poêlée de légumes de saison (+2€)  
Sea bream filet, « meunière » butter sauce, vegetables
- Grande assiette de saumon fumé, pomme au four, crème de ciboulette  
Large plate of smoked salmon, baked potato and chive's cream

LES PÂTES

- Ravioles du Dauphiné AOC, crème de basilic et parmesan  
Ravioli of cheese « Dauphiné » AOC with basil and parmesan creamy sauce 14,90 €
- Penne, crème de curry, chips de Chorizo  
Penne pasta, curry sauce, crispy chorizo

BURGERS

- Le French burger, salade, steak, camembert, oignons rouges  
Cheese burger, beef steak, camembert cheese, red onions 17,90 €
- Le véritable cheese Burger, salade, steak, Cheddar, oignons confits  
Cheese burger, beef steak, Cheddar onions confit
- Bagel de saumon fumé, crème cheese citronnée, salade, concombre  
Smoked salmon bagel, lemon cheese cream, salad, cucumber
- Vegan burger, salade, steak de soja, guacamole, oignons rouges  
Vegan burger, soy steak, avocado, red onions

TOUTS NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC DES FRITES MAISON  
All burgers are served with French fries

LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES 4,90€

Semoule / pomme au four / purée de patate douce  
poêlée de légumes / frites maison / pommes persillées / salade

MENU ENFANT 11,90€

(-10 ans)

- Sirop, jus de fruit, coca, ice tea  
Steak haché ou nuggets frites maison  
Beef steak or nuggets French fries  
Glace surprise ou petit moelleux au chocolat  
Ice cream or mini chocolate cake

KIDS MENU