

LES DESSERTS

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

9,50 €

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 KIWI 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 (+1,50€)  
*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

SALADES 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* 15,90 €

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*

PATES POISSONS VIANDES

Pavé de rumsteak grillé, sauce béarnaise, frites maison  
*Grill steak, béarnaise sauce French fries* 18,90 €

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*

Fish & chips de cabillaud, sauce tartare  
*Fish & chips tartare sauce* 18,90 €

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 13,90 €

Ravioles du Dauphiné AOC, crème de basilic et parmesan  
*Ravioli of cheese « Dauphiné » AOC with basil and parmesan creamy sauce*

Penne, crème de curry, chips de Chorizo  
*Penne pasta, curry sauce, crispy chorizo*

BURGERS KIDS MENU

Le French burger, salade, steak, camembert, oignons rouges  
*Cheese burger, beef steak, camembert cheese, red onions* 18,90 €

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*