

# MENU



OFF  
PARIS 15<sup>TH</sup> FRENCH

≈ Soir uniquement

## ENTRÉES

### LES SARDINES SUR LA SEINE

*Sardines du Portugal, Lait Ribot, Picadillo & Huile de thym*

12 €

### SOUPE DE LA MÉDITERRANÉE (Veggie)

10 €

### À FLEUR D'EAU (Veggie)

*Beignet de Fleurs de courgettes farcies à la courgette et au parmesan, Espuma à la coco*

13 €

### ≈ LES BROCHETTES DE LA MARINA ≈

*Brochettes de Saint-Jacques marinées au Yuzu & Mayonnaise à l'Aneth*

14 €

## PLATS

### L'OFFTOPUS

*Poulpe à la Plancha, Sauce Chlorophylle, Purée maison violette & Huile de poireau*

24 €

### L'ARANCINI AUX SHIITAKES (Veggie)

*Cône de risotto pané, farci aux shiitakes et à l'ail noir & Crème de champignon*

18 €

### LE TATAKI DU OFF

*Filet de bœuf, graines de moutarde, sauce vierge & Frites maison*

24 €  
150g

35 €  
300g

### LE CEVICHE DU CHEF

*Dos de Cabillaud, Mangue au piment d'Espelette & Lait de coco*

21 €

### ≈ LE BAR ENTIER COMME SUR LE PORT (pour deux) ≈

*accompagné de légumes de saison*

58 €

### ≈ LE VRAI MAFÉ ≈

*La recette traditionnelle du mafé de ma mère*

17 €

## DESSERTS

### LES TROIS-MÂTS

*Ganache de Sésame noir, Croquant de cacao & Croquant de laitue*

11 €

### LE FLAMANT ROSE

*Figues rôties au miel de châtaigniers, Financier au miel, Yaourt blanc & Sirop de rose*

12 €

### La P.P.

*Poire pochée au Romarin et poivre de Voatsiperifery, Pistaches & Crème anglaise à la fleur d'oranger*

10 €

### ≈ LE SNICKERS 2.0 ≈

*Biscuit sablé, Caramel aux épices et agrumes, Nappage cacao, Crumble sarrasin & Glace de chez Glazed*

13 €

Prix net s- service compris

# CARTE DES BOISSONS



OFF  
PARIS SEINE

## LES VINS

	Verre (12 cl)	Bouteille (75 cl)
<u>VINS ROUGES</u>		
<b>AOC CÔTES DE BOURG - O DE MACO</b>	7 €	40 €
<b>AOC BOURGOGNE - CLOS SAINT-GERMAIN. MARILLIERS</b>	9 €	48 €
<b>AOC CROZES HERMITAGE - MUCYN</b>	/	65 €
<b>AOC SAUMUR-CHAMPIGNY - LA CABRIOLE</b>	8 €	42 €
<u>VINS BLANCS</u>		
<b>AOC PETIT CHABLIS - DOMAINE MILLET</b>	8 €	48 €
<b>AOC VIRÉ-CLESSÉ - CECILE GONDARD</b>	10 €	56 €
<b>IGP Oc -VIOGNIER BIO- SECRET DE LUNES</b>	7 €	42 €
<b>AOC POUILLY FUMÉ - LES GREFFEUX</b>	9 €	48 €
<u>VINS ROSÉS</u>		
<b>IGP VAR - DOMAINE DU GRAND SAINT-PAUL BIO</b>	7 €	36 €
<b>AOC CÔTES DE PROVENCE - WHISPERING ANGEL</b>	9 €	52 €

## LES EAUX

	33 cl	75 cl
<b>EVIAN, BADOIT ROUGE</b>	5 €	7 €

## LES THÉS & CAFÉS

### THÉS PARNEY'S - BIO

*Fruits rouges, Ceylan, Camomille, Gold Breakfast, Breakfast,*

4 €

### CAFÉ RICHARD 100% ARABICA -

*MOKA D'ÉTHIOPIE (sauvage & parfumé, intensité 3), DÉCAFÉINÉ (léger & aromatique, intensité 4), PAPOUASIE (fruité & équilibré, intensité 5), PERLE NOIRE (riche & harmonieux, intensité 6)*

3 €