



LE
T
B
A
C
A
L

Pour commencer

- Velouté de potimarron / Ecume gingembre et beurre noisette / Chou mariné / Croûtons 10/20
Pumkin soup / Ginger and brown butter foam / Marinated cabbage / Croutons
- Betteraves rôties au gros sel / Vinaigrette fruit de la passion / Crumble parmesan 12/24
Sea salt roasted beetroots / Passion fruit vinaigrette / Parmesan cheese crumble
- Œuf parfait / Bouillon de champignons / Ventreche de cochon au poivre / Persil-ail 13/26
Egg «parfait» / Mushroom broth / Cured pepper bacon / Parsley-garlic
- Tartare de veau / Câpres / Caillé de vache fume / Pickles de courge 16/32
Veal tartar / Capers / Smoked housemade ricotta / Pickles squash
+ Supplément Caviar Français Baeri 10 gr + 18
+ Extra French Baeri Caviar 10gr

À suivre

- Butternut rôti / Ail confit / Noix du jardin / Chutney oignons et raisins de Corinthe 12/24
Roasted butternut squash / Confit garlic / Walnut / Onions and raisins chutney
- Cuisse de canard braisée au jus de viande / Gingembre et café / Rosevale / Pak choï 13/26
Braised duck leg / Ginger and coffee / Confit potato / Pak choï
- Pêche du moment / Bouillon au beurre noisette / Chou de Pontoise / Taboulé de chou-fleur au citron / Câpres 14/28
Fish for the day / Brown butter broth / Cabbage from Pontoise / Cauliflower and lemon taboulé / Capers
- Schnitzel de poulet pane et frit / Frites / Sucrine / Sauce BBQ 24
Chicken schnitzel / Fries / Baby lettuce / Barbecue sauce
- Entrecôte de Bavière extra persillée « Maison Paul Billiot » 400gr / Frites / Chimichurri 38
Prime rib from Bavière 400gr / Fries / Chimichurri
- Cheese burger « façon smash » / Bœuf charolais / Cheddar / Frites SIMPLE 20 / DOUBLE 24
+ Supplément cheddar + 2
Cheese burger / Charolais beef / Cheddar cheese / Fries
+ Extra cheddar
- Fish & Chips / Sauce tartare / Sucrine 21
Fish & Chips / Tartare sauce / Baby lettuce
- Salade / Fromage de chèvre / Butternut rôti / Croûtons 17
Salad / Goat cheese / Roasted butternut / Croutons

Pour finir

- Assiettes de fromages (St-Nectaire, comté 18 mois, Ste-Maure-de-Touraine) Cheese plate 12
Coffee gourmand
- Café gourmand 10
- Riz au lait de coco / Ananas et mangue / Coulis de mangue / Crumble noix de coco 11
Coconut milk riz au lait / Pineapple and mango / Mango coulis / Coconut crumble
- Vacherin / Clémentine corse / Sorbet crème de marron / Fromage blanc / Meringues 12
Vacherin / Clementines from Corsica / Chestnut cream sorbet / Yogurt / Meringues
- Coupe glacée / Sorbet poire / Poire pochée façon vin chaud / Pain d'épices / Sauce cacao 12
Ice cream cup / Pear sorbet / Mulled wine poached pear / Gingerbread / Cocoa sauce

Supplément garniture Frites / Salade / Légumes du moment 6
Extras Fries / Salad / Vegetables

Menu enfant • JUSQU'À 12 ANS Plat + Dessert + Sirop à l'eau 12
Kids menu • UP TO 12 YEARS OLD Main + Desert + Drink

LE RIPAILLEUR

VEGAN SANS PRODUIT LAITIER SANS GLUTEN

Du mardi au samedi de 10h à 00h | 9 rue du Docteur Bauer | 93400 Saint-Ouen | 09.83.04.68.50 | leripailleur.fr