

Le Coupe Gorge

2,rue de la Coutellerie
75004 - Paris
0148047924
www.coupegorge.com

Formule

+ Entrée
+ plat
+ dessert

19€

Les Entrées

Millefeuille de tomate et fromage frais <i>Huile d'Olive Basilic</i>		7€
Oeuf en couille d'âne <i>Oeuf poché, champignons, lardons, sauce Bordelaise</i>		7€
Duo de foie gras <i>Pain brioché, confiture de figues et noix</i>	+3	8€
Entrée du Jour <i>Voir l'ardoise</i>		6€
Soupe / Velouté du moment		6€
Tarte fine façon tartiflette		7€
Cassolette de St Jacques et saumon au Maroilles	+3	8€

Les Plats

Cuisse de canard confite maison		14€
Pièce du boucher 200gr <i>Sauce Poivre ou Roquefort</i> <i>Façon Rossini</i>	+4 +5	18€
Viande ou poisson du jour <i>Voir l'ardoise</i>		13€
Tartare de Boeuf au Basilic		14€
Emincé de dinde façon Stroganoff		16€
Filet mignon de porc, Laqué aux 4 épices et miel	+4	18€
Tagliatelles fraîches <i>Chiffonade jambon de Pays, crème basilic, Parmesan</i>		12€
Queues de Lotte, crème échalottes et vin blanc		16€

Les Desserts

Crème Brulée <i>Saveur suivant l'humeur</i>		7€
Soufflé glacé au grand Marnier et son shot	+3	8€
Tiramisu au Spéculos fait maison		7€
Assiette de 3 Fromages		7€
Fondant au Chocolat, coeur caramel <i>Glace Vanille coulis Chocolat</i>	+3	8€
Desserts du jour <i>Voir l'ardoise</i>		6€
Tarte Tatin <i>Tiède, glace Vanille</i>	+3	8€

Les Digestifs

7€

-Armagnac	- Poire -	Amaretto-
-Cognac	- Mirabelle -	Get 27/31-
-Calvados	- Framboise -	Grand Marnier-
-Vieille Prune	- Cointreau -	Marie Brizard-

Pour des raisons pratiques, nous vous demandons de bien vouloir passer votre commande complète (Entrée, Plat et dessert)...

– Nous vous souhaitons un bon appétit –

Mode de règlement : Carte de crédit, Chèque, Tickets Restaurant, Espèces

– Possibilité de privatiser le restaurant pour un déjeuner, un dîner, un buffet ou tout autre évènement

**** CB à partir de 15€ ****