



Available through October 2017

General Manager and Executive Chef Thierry Fournier invites you to try some of his favorite local creations.

Breakfast

Vitamin Breakfast (100% organic)

fresh fruit juice, cottage cheese, seasonal fruit plate, multigrain bread, honey and green tea

Petit Déjeuner Vitamines (100% organique)

jus de fruit frais, fromage blanc, assiette de fruits de saison, pain multi-céréales, miel, thé vert

Sandwiches

Auvergne Style

country-style dry ham, butter, blue cheese and half baguette

Auvergnat

jambon de pays, beurre, fromage bleu d'Auvergne dans une baguette

Paris

butter, green lettuce, tomato, Emmental cheese and half baguette

Paris

beurre, salade verte, tomates, Emmental dans une baguette

Salads

North Sea Salad

smoked haddock, steam potatoes, beetroot, quail eggs, parsley, corn, lettuce and lemon-olive oil dressing

Salade de la Mer du Nord

filet de haddock; pomme de terre en robe des champs, betterave, œuf de caille, salade de mâche, huile d'olive et citron

Picardy-Style Salad

chicory, blue cheese, walnuts, croutons and walnut dressing

Salade Picarde

endives, fromage bleu, noix, croûtons, vinaigrette à l'huile de noix.

Soup

Traditional Cream Fish Soup

fish soup from Brittany, garlic croutons and rouille sauce

Soupe de Poissons Bretonne

soupe de poissons servie avec des croûtons à l'ail et sauce rouille

Snack / Appetizer Trays (Cold)

Degustation of Three Duck Liver

stuffed duck breast with duck liver, duck liver sliced on ginger bread, pan-fried duck liver on baguette, dried fruit chutney and young leaves of lettuce

Degustation de Trois Foie Gras

magret de canard farci au foie gras, terrine sur pain d'épices, foie gras poêlé sur une tranche de baguette toastée, confiture de fruits secs et ses quelques feuilles de laitue

French Charcuterie

Bayonne Ham, Andouille de Vire, rosette de Lyon, pig snout, slice of duck liver, baby pickles, onions and gherkins

Assiette de charcuterie Française

jambon de Bayonne, Andouille de Vire, Rosette de Lyon, museau, tranche de foie gras, petits oignons et cornichons

Snack / Appetizer Trays (Hot)

Six Snails French Style

six snails served inside shell, garlic butter and baguette

6 Escargots de Bourgogne

6 escargots au beurre d'ail servis en coquille avec de la baguette

To Order: Tel: +33 (0) 1 74 37 10 40 • Fax: +33 (0) 1 74 37 10 42 • E-mail: paris@airculinaire.com

Available through October 2017

General Manager and Executive Chef Thierry Fournier invites you to try some of his favorite local creations.

Entrees

Roasted Monkfish Tail

pan-fried monkfish tail, creamy saffron-mussel sauce and market baby vegetables

Queue de Lotte Rôtie

queue de lotte rôtie, sauce mouclade et petits légumes

Dover Sole Meunière Style

winter vegetables and lemon butter sauce

Sole Meunière

sole cuisinée façon meunière avec une garniture de légumes d'hivers

Brittany Lobster Armoricaine Style

flambé with cognac, light lobster broth and jasmine rice

Homard Breton a L Armoricaine

flambé au cognac, braise dans sa bisque, servi avec un riz jasmin pilaf

Grilled Tuna Steak, Basque Style

red tuna steak, bell peppers piperade and roasted potatoes

Steak de Thon Rouge Grille Façon Basquaise

thon grille servi avec une piperade de poivrons et pomme de terre rôtie

Lamb Fillet in Herbal Crust

lamb fillet in parsley crust, house-made potatoes, rosemary and thyme sauce

Filet d'Agneau en Croûte d Herbes

filet d'agneau en croûte de persil, pomme de terre sautée,

jus au thym et romarin

Roasted Duck Breast with Olives

roasted duck breast mulard, wild mushrooms and olive sauce

Magret de Canard Roti aux Olives

magret de canard Mulard rôti, champignons sauvages sautes, sauce aux olives

Dessert

Vanilla Crème Brulée

traditional vanilla creme brulee crusted with brown sugar

Crème Brulée a la Vanille

crème brulée a la vanille bourbon et sucre de canne

South of France Pastries

Tropezienne, Basque cake and cannelé

Sélection de Pâtisseries du Sud de la France

Tropézienne, gâteau basque, cannelé de bordeaux

To Order: Tel: +33 (0) 1 74 37 10 40 • Fax: +33 (0) 1 74 37 10 42 • E-mail: paris@airculinaire.com