



Astor

LA SALLE À MANGER

by Maison Astor Paris

*Sur le chemin
de l'été...*

LA CARTE

19€

Embarquement

BOARDING



DAURADE MARINÉE AU VINAIGRE DE XÉRÈS & BAIES DE GENIÈVRE, FLASHÉE, BOUILLON DASHI

SEA BREAM MARINATED IN SHERRY VINEGAR & JUNIPER BERRY, FLASHED, DASHI BOUILLON

•

L'ASPERGE VERTE (CRUE, CUITE ET EN TEMPURA), CITRON CONFIT, MAYONNAISE AU SAFRAN

GREEN ASPARAGUS (RAW, COOKED AND TEMPURA), CANDIED LEMON, SAFFRON MAYONNAISE

•



CONCOMBRE NOA, FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS & TOMATE CERISE CONFITE, SHOT ESTIVAL

NOA CUCUMBER, FRESH GOAT CHEESE AND CANDIED CHERRY TOMATOES, SUMMER SHOT

•

CARPACCIO DE FENOUIL, SAUMON, FRAISE/GRENADE, CÉBETTES, RADIS FUMÉ, VINAIGRETTE AUX AGRUMES

FENNEL CARPACCIO, SALMON, STRAWBERRY/POMEGRANATE, SPRING ONIONS, SMOKED RADISH, CITRUS VINAIGRETTE

32€

Escale

LAY OVER

MÉDAILLONS DE LOTTE JUSTE SAISIS, CHOUX FLEUR À LA FÈVE DE TONKA, FUMET DE POISSON CRÉMÉ
JUST-SEARED MONKFISH, CAULIFLOWER COOKED WITH TONKA BEAN, CREAMY FISH STOCK

FREGOLA SARDA EN RISOTTO, LÉGUMES ÉTUVÉS AU THÉ NOIR & À LA CANNELLE, NOTRE SAUCE AUX SAVEURS LIBANAISES
FREGOLA SARDA COOKED AS A RISOTTO, SEASONAL VEGETABLES STEAMED IN BLACK TEA AND CINNAMON, OUR LEBANESE FLAVORED SAUCE



VOLAILLE ET HOMARD, POMMES MITRAILLES, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE AMÉRICAINE
POULTRY AND LOBSTER, POTATOES, SEASONAL VEGETABLE, AMERICAN SAUCE



Végan.
Vegan.



Sans gluten.
Gluten free.

**FILET DE BŒUF, GNOCCHIS À LA BETTERAVE,
CHIOGGIA GLACÉE, PICKLES**
BEEF FILLET, BEETROOT GNOCCHI, CHILLED CHIOGGIA, PICKLES

**RAIE AU BEURRE NOISETTE, DAÏKON BRAISÉ AU BOUILLON
DE LÉGUMES, ARTICHAUTS POIVRADE**
SKATE WITH BROWN BUTTER, DAIKON BRAISED IN VEGETABLE BROTH,
ARTICHOKES

11€

Terminus

LANDING

RIZ AU LAIT VANILLE & FRAMBOISE, CRUMBLE, VINAIGRE BALSAMIQUE
VANILLA & RASPBERRY RICE PUDDING, CRUMBLE, BALSAMIC VINEGAR

**NOTRE PARIS-NEW-YORK, PRALINÉ,
BEURRE DE CACAHUËTE & CITRON CONFIT**
OUR PARIS-NEW YORK, PRALINE,
PEANUT BUTTER AND CANDIED LEMON

**TARTELETTE RHUBARBE / FRAISE / VERVEINE,
BISCUIT DIAMANT, MERINGUE ITALIENNE**
RHUBARB/STRAWBERRY/VERBENA TARTLET,
DIAMOND BISCUIT, ITALIAN MERINGUE

LA MOUSSE AU CHOCOLAT & SES CONDIMENTS 
CHOCOLATE MOUSSE & CONDIMENT

LE CAFÉ GOURMAND
COFFEE AND SWEETS

Menus

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 52€
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

ENTRÉE + PLAT 42€
STARTER + MAIN COURSE

PLAT + DESSERT 39€
MAIN COURSE + DESSERT

**NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION DES « GOURMETS BAGS »
AFIN DE LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE,
N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER D'EMPORTER VOTRE REPAS !**
TO AVOID ANY FOOD WASTE, WE PROVIDE TAKE AWAY « GOURMETS BAGS »,
DO NOT HESITATE TO ASK US!


MAISON ASTOR
PARIS

DU LUNDI AU VENDREDI DE MIDI À 14H
FROM MONDAY TO FRIDAY FROM MIDDAY TO 2PM

11 RUE D'ASTORG, 75008 PARIS
+33 (0)1 53 05 05 35
RESTAURANT@MAISONASTORPARIS.COM
WWW.MAISONASTORPARIS.COM

*« Au plaisir
de vous revoir. »*