

# le Grand Bleu Paris

## À PARTAGER

| *parce que plus on est d'amis,  
et plus on rit !*

### PLANCHE DE CHARCUTERIES

*bresaola, saucisson, jambon blanc, terrine de campagne*

20

### PLANCHE DE FROMAGES

*Comté, chèvre, gouda truffé, Brie*

20

### PLANCHE DE LA MER

*saumon fumé, pasteis, rillettes de poisson,  
tarama de chez Petrossian, anchoix*

20

### LA GROSSE FRITE DES POTES

10

### LA BURATTA PUGLIESE DES COPINES - env. 200G

14



/thegrandbleu

Le Grand Bleu - Port de l'Arsenal, 75012 - 01.43.45.19.99  
Ouvert du mardi au dimanche - Prix net - TVA et service inclus

# NOS VERRINES

*mignonnes, faites maison, cuisinées avec amour,  
elles se partagent ou se dégustent en solo...*

TARTARE DE SAUMON - coriandre ou aneth	7	PARMENTIER DE CANARD	8
CEVICHE ÉPICÉ - dorade	7	BOULETTES DE BŒUF - crème de curry rouge	7
GAMBAS SNACKÉES	6	GRATIN DE PÂTES TRUFFÉ	7
TABOULET DE QUINOA	5	HARICOTS VERTS EN TEMPURA	5

# NOS PLATS

RISOTTO - riz vénéré et verjus	17	LA CÔTE DE BŒUF - sauce au poivre, frites maison	
PARMENTIER DE CANARD	19	450G	35
LES PÂTES CARBO' DU CHEF - œuf parfait	17	1KG	70
POISSON DU MARCHÉ - voir ardoise		les 6	12
		les 12	24
		HUÎTRES MARENNES D'OLÉRON (N°2)	

# NOS DESSERTS

*gourmands et raffinés,  
ils sont là pour clôturer votre repas en beauté*

CRÈME BRÛLÉE	8	LA SPHÈRE VALRHONA	12
SALADE DE FRUITS	6	TIRAMISU « Pastavino »	7
PANA COTTA - fruits rouges	7	COLONEL	12



/thegrandbleu

Le Grand Bleu - Port de l'Arsenal, 75012 - 01.43.45.19.99  
Ouvert du mardi au dimanche - Prix net - TVA et service inclus

# NOS VINS ROUGES

VERRE / BOUTEILLE

## BOURGOGNE

*Hautes Côtes de Nuits* - AOC « *D.Duband* » - / 48

## BEAUJOLAIS

*Brouilly* - AOC « *Château des Tours* » - / 32

## LANGUEDOC

*Pic Saint Loup* - AOP « *Mas de l'Oncle* » 7 / 35

## RHONE

*Côtes du Rhone Village* - / 26  
AOC « *Plan de Dieu Jeremy Onde* »

*Petite Syrah* - IGP « *Colline Rhodadienne* » 5 / 23

## BORDEAUX

*Bordeaux* - AOC « *Château Gantonnet* » 5 / 25

# NOS VINS BLANCS

VERRE / BOUTEILLE

## BOURGOGNE

*Petit Chablis* - AOC « *Laroche* » - / 42

*Pouilly Fumé* - AOC « *JM Berthier* » - / 46

## LOIRE

*Menetou Salon* - AOC « *Domaine Dionet* » 7 / 36

## LANGUEDOC

*Viogner* - IGP « *Le Versant* » - / 30

*Chardonnay* - IGP « *Le Sudiste* » 5 / 25

# NOS VINS ROSÉS

VERRE / BOUTEILLE / MAGNUM

*Le Sudiste* 5 / 25 / -  
IGP « *Pays d'Oc* »

*Pétale de Rose* 7,5 / 39 / 75  
AOC « *Côtes de Provence* »



/thegrandbleu

Le Grand Bleu - Port de l'Arsenal, 75012 - 01.43.45.19.99  
Ouvert du mardi au dimanche - Prix net - TVA et service inclus

# NOS COCKTAILS

à partager...ou pas !

T1 (25CL) - 12    T2 (50CL) - 20    T3 (1L) - 30

## BOBO IS NOT DEAD

vodka Eristoff, purée de fraises fraîches, sucre, prosecco

## PASSION VITALITY

rhum ambré Oakheart ou whisky Lawson's,  
citron jaune, purée de passion, Red Bull tropical

## « CUSTOM » MULE

choisissez votre alcool, citron vert, ginger beer

## EDELFLOWER

vodka Eristoff, liqueur de fleur de sureau St Germain,  
citron vert, cranberry

## SPRITZ

Apérol, prosecco, eau pétillante

*Évidemment, l'ensemble des classiques  
et autres créations du jour  
sont accessibles directement  
auprès de nos merveilleux barmen !*

# NOS CHAMPAGNES

COUPE / BOUTEILLE

LANGLET 10 / 75

DEUTZ - BRUT CLASSIC 12 / 95

DEUTZ - ROSÉ - / 120

# DIGESTIFS

ARMAGNAC / BAS ARMAGNAC 10

CALVADOS / VIEILLE PRUNE / COGNAC 10

AMARETTO / GET 27 / GET 31 8

DIPLOMATICO / LAGAVULIN 15

TEQUILA PATRON - voir serveur

# CAFÉTERIA

CAFÉ / DÉCA 3

CRÈME 4, 5

DOUBLE 5

THÉ 5



/thegrandbleu

Le Grand Bleu - Port de l'Arsenal, 75012 - 01.43.45.19.99  
Ouvert du mardi au dimanche - Prix net - TVA et service inclus