
CHAMPAGNE AU VERRE (15 CL)

DEHU - BRUT	12 €
DEHU - ROSÉ	14 €
BILLECART-SALMON BRUT RÉSERVE	15 €
BILLECART-SALMON BRUT ROSÉ	18 €

UN VRAI VERRE DE VIN (17 CL)

BLANCS

2011 QUINCY DOMAINE DES CROIX	7 €
2010 BOURGOGNE CHARDONNAY A & A DEVILLARD	7,50 €
LE BLANC DES FILLES VIN NATUREL HÉRAULT	5 €

ROUGES

2008 BORDEAUX SUPÉRIEUR LE BORDEAUX DE MAUCAILLOU	6 €
2009 CÔTES DU RHÔNE « PARALLÈLE 45 » PAUL JABOULET AINÉ	5 €
2011 TOURAINÉ « 1ÈRE VENDANGES » HENRY MARIONNET	6 €

ROSÉ

2011 CÔTES DE PROVENCE « L'ALYCASTRE » DOMAINE DE LA COURTADE	6 €
---	-----

APÉRITIFS

PASTIS HENRI BARDOUIN (4 CL)	4,50 €
MARTINI BIANCO, ROSSO (7 CL)	4,50 €
CAMPARI BITTER (7 CL)	7,50 €
SPRIT (15 CL)	7 €
AMERICANO MAISON (15 CL)	9 €

SOFTS, JUS ET EAUX

COCA-COLA CLASSIC, LIGHT, ZERO (33 CL)	5 €
JUS DE FRUITS GRANINI JUS ORANGE, TOMATE, ABRICOT	5 €
PERRIER (33 CL)	5 €
EVIAN, CHATELDON, BADOIT (75 CL)	6,50 €

BIÈRES

HEINEKEN PRESSION	4,50 €
CORONA (33 CL)	7,50 €

ALCOOLS (5 CL)

GIN BOMBAY SAPPHIRE	9 €
VODKA GREY GOOSE ORIGINAL WHISKY	12 €
J&B RARE	9 €
GLENFIDDICH 12 ANS	10 €
OBAN 14 ANS	14 €
COGNAC REMY MARTIN	12 €
WILLIAMINE MORAND	12 €
PRUNE DE SOUILLAC ROQUE	10 €

BOISSONS CHAUDES

THÉS DAMMANN : THÉ VERT JASMIN, THÉ GOUT RUSSE, DARJEELING	5 €
CAFÉ KIMBO INTEGRITY RAINFOREST	3,50 €

MANGER

UN ZESTE D'INSERTION,
UNE PINCÉE DE **FORMATION**,
UNE BONNE DOSE D'AMITIÉ...

MANGER, RESTAURANT **SOLIDAIRE**,
UNIT LES **GRANDS CHEFS**
EN FAVEUR DE L'**EMPLOI**.

MANGER

JE MANGE, TU MANGES, IL/ELLE MANGE...

C'EST UN PROJET FRATERNEL QUI MONTRE QUE CUISINER EST AUSSI UN VECTEUR DE GÉNÉROSITÉ ET D'ENSEIGNEMENT, QUE LA CULTURE DU GOÛT N'EST PAS RÉSERVÉE À UNE ÉLITE, QUE LE TRAVAIL EST UNE MANIÈRE DE S'ACCOMPLIR. EXPRESSION CONCRÈTE DES ACTIONS DE L'ASSOCIATION TOQUES & PARTAGE, CRÉÉE EN 2010, LE RESTAURANT A POUR OBJECTIF DE PERMETTRE À DES PERSONNES EN SITUATION D'EXCLUSION PROFESSIONNELLE DE SE RÉINSCRIRE DANS LA SOCIÉTÉ GRÂCE AUX MÉTIERS DE LA RESTAURATION.

CE PROJET FÉDÈRE DE GRANDS CHEFS FRANÇAIS QUI OFFRENT UNE DE LEURS RECETTES POUR COMPOSER LE MENU SAISONNIER DU « DÎNER DES CHEFS ». PROPOSÉ EN SOIRÉE ET SUR RÉSERVATION, CE FLORILÈGE DE CRÉATIONS CULINAIRES MARQUE AINSI L'IMPLICATION DE CHACUN DANS LA CRÉATION DE CETTE ADRESSE SINCÈRE ET SAVOUREUSE.

THIERRY MONASSIER
PRÉSIDENT DE TOQUES & PARTAGE

À PARTAGER EN ATTENDANT ...

LES DIM SUM DE



SALADE CHOU CHINOIS & CAROTTES, BASILIC THAÏ

12 €

UN ASSORTIMENT DE 4 PIÈCES **OU** 4 PIÈCES IDENTIQUES DE VOTRE CHOIX PARMİ :

- **HAKAO FAÇON MUM** : CREVETTE, BAMBOU, CORIANDRE
- **LÉGUMES** : CHOUX, CAROTTE, MAÏS, CHÂTAIGNE D'EAU, CORIANDRE
- **EDAMAME** : PETITS POIS, EDAMAME, CORIANDRE
- **PORC AUX 5 ÉPICES** : ÉCHINE DE PORC, CAROTTES, SHIITAKÉ, CIBOULETTE THAÏE, 5 ÉPICES

RAW BAR

SMALL / LARGE

CARPACCIO DE SAINT JACQUES 13 €
MARINADE GRANNY SMITH/CURCUMA
CRUMBLE DE GOMASIO

TARTARE DE MAIGRE 13 € / 17 €
VINAIGRETTE GINGEMBRE - SOJA,
HUILE PIMENTÉE

TATAKI DE BŒUF 13 € / 18 €
PESTO DE CORIANDRE ACIDULÉ

POISSONS

ENCORNET FARCI 26 €
MOZZARELLA/CHORIZO,
MOUSSELINE DE CÉLERI AU PONZU

BAR RÔTI 32 €
MOUSSELINE DE TOPINAMBOUR INFUSÉ DASHI
CONDIMENT TAGGIASCHE-GINGEMBRE

ENTRÉES

DIM SUM DE LÉGUMES 12 €
SALADE CROQUANTE
DANS UN BOUILLON THAÏ

VELOUTÉ DE PANAIS 11 €
AUX NOIX
ÉMULSION CHLOROPHYLE

FOIE GRAS BOUILLON ÉPICÉ 18 €
LÉGUMES RACINE

VIANDES

FILET DE BŒUF 29 €
CONDIMENT POIVRE
RATTES GLACÉES A LA POUTARGUE

CANETTE LAQUÉE AUX ÉPICES 24 €
CHUTNEY DE GRENADES
BOK CHOY/SHIITAKE

CHEF DE CUISINE : WILLIAM PRADELEIX

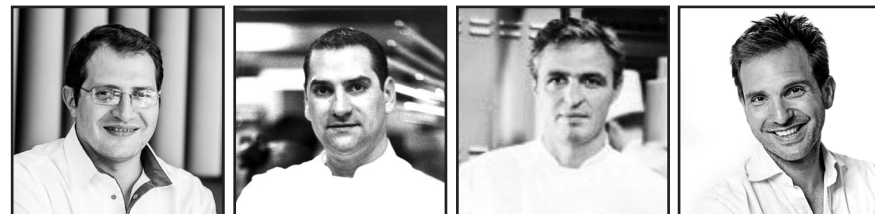
PRIX NETS EN € - TAXES & SERVICE COMPRIS - PROVENANCE DES VIANDES U.E

DÎNER DES CHEFS - 55 €

QU'EST-CE QUE LE DÎNER DES CHEFS?

DES GRANDS CHEFS & AMIS QUI SOUTIENNENT TOQUES & PARTAGE (ASSOCIATION 1901) EN OFFRANT UNE DE LEURS RECETTES RÉALISÉE PAR WILLIAM PRADELEIX & SON ÉQUIPE. UN MENU RENOUVELÉ DE MANIÈRE RÉGULIÈRE, AU FIL DES SAISONS & DES CHEFS QUI NOUS ACCOMPAGNENT DANS CETTE AVENTURE HUMAINE.

MENU SERVI AU DÎNER, POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE - DU LUNDI AU SAMEDI, SUR RÉSERVATION.



TERRINE DE CANARD SAUVAGE, AU FOIE-GRAS,
CÉLERIE RÉMOULADE, CONFIT DE FOIN PAIN TOASTÉ
DAVID RATHGEBER - RESTAURANT L'ASSIETTE, PARIS XIV

CABILLAUD SAUVAGE ET PALOURDES AL PIL PIL,
FRÉGOLA SARDA TOUTE ROUGE, TAGETE LUCIDA, PEDRO XIMÉNEZ
THOMAS BOULLAULT - RESTAURANT L'ARÔME, PARIS VIII

PALERON DE BOEUF ANGUS, MATURÉ 4 SEMAINES,
POMMES GRENAILLE FAÇON GRIBICHE TRUFFÉE
JÉRÔME BANCTEL

DESSERT AU CHOIX
DANS LA SÉLECTION DE NOTRE CARTE
SUR LES CONSEILS AMICAUX DE CHRISTOPHE MICHALAK

FROMAGE ET DESSERTS

FROMAGE SÉLECTION	9 €
MONT BLANC MARRON/CASSIS	11 €
MI-CUIT CHOCOLAT-CAFÉ FAÇON CAPPUCCINO	10 €
GÂTEAU AU MÈTRE (LE GÂTEAU DU JOUR)	10 €
ANANAS RÔTI AU MIEL, CHANTILLY BASILIC THAÏ, SORBET PASSION	11 €
CHEESE-CAKE, LITCHI-CITRON VERT	10 €
PROFITEROLES PRALINÉES	11 €

LES DESSERTS SONT RÉALISÉS PAR DENIS DEMARCK

10% DES RECETTES DU DÎNER DES CHEFS SONT REVERSÉS À TOQUES & PARTAGE POUR SOUTENIR SES ACTIONS EN FAVEUR DE L'INSERTION