RESTAURANT

GASTRO-PUB

PRINCE WAGRAM

PARISIEN



Cuisine de partage, de Paris et d'ailleurs

CARTE

Entrées

Plats

Desserts

Glaces & Sorbets

POUR COMMENCER

Entrées

OEUFS MIMOSA — 10
Œufs durs farcis au jaune d'œuf, mayonnaise et herbes fraîches, sur un lit de mesclun de jeunes pousses
Hard-boiled eggs filled with a creamy egg yolk, mayonnaise, and fresh herb mixture, served on a bed of mixed baby greens

VELOUTÉ DU JOUR — 11
Velouté de saison préparé chaque jour selon le marché et l'inspiration du chef
Seasonal soup of the day, made fresh according to the market and the chef's inspiration

TERRINE DE CANARD — 14
Terrine de canard, cornichons, jeunes pousses de saison et pain toasté
Duck terrine, pickles, seasonal baby greens and toasted bread

TATAKI DE THON — 16
Cœur cru de filet de thon saisi à la plancha, mariné soja et graines de sésame
Tuna fillet seared on the plancha, marinated with soy and sesame

TRIO DI ARANCINI COUP DE CŒUR — 16
Trois croquettes de risotto, cœur fondant de mozzarella fior di latte, crème à la truffe noire
Crispy risotto balls with a melting fior di latte mozzarella center, black truffle cream

BURRATA CREMOSA COUP DE CŒUR — 19
Burrata des Pouilles à la texture fondante, lit de tomates cerises confites, filet d'huile d'olive extra-vierge
Creamy burrata from Puglia, served with confit cherry tomatoes and a drizzle of extra virgin olive oil

CARPACCIO DE BŒUF MATURÉ — 20
Fines tranches de bœuf maturé, copeaux de parmesan, tomates cerises et roquette
Thin slices of dry-aged beef, parmesan shavings, cherry tomatoes and arugula

ESCARGOTS DE BOURGOGNE — 13 / 25
Escargots de Bourgogne au beurre persillé traditionnel — 6 ou 12 pièces
Burgundy snails with traditional parsley butter — 6 or 12 pieces

FRAÎCHEURDUJARDIN

Salades

LA BELLE SALADE CÉSAR COUP DE CŒUR — 20
Romaine, volaille cuite basse température et panée aux herbes, œuf, parmesan, croûtons, sauce César maison
Romaine lettuce, chicken cooked at low temperature and coated with herbs, egg, parmesan, croutons and Caesar dressing

LA SALADE NIÇOISE SIGNATURE — 21
Mesclun, filet de thon cru snacké aux graines de sésame, œuf dur, tomates, concombres, radis, olives
Mesclun greens topped with sesame-seared tuna, hard-boiled egg, tomatoes, cucumbers, radishes and olives

POCKET SALADE — 21
Riz noir, dés de saumon frais, concombres, avocat, carotte râpée, edamames, graines de sésame, sauce soja
Black rice, fresh salmon cubes, cucumber, avocado, grated carrot, edamame, sesame seeds and soy sauce

Prix nets en euros · Taxes et service compris · Viande bovine d'origine France · Liste des allergènes disponible sur simple demande
Merci de signaler toute allergie ou intolérance à notre équipe · Please inform our team of any allergy or dietary requirement

NOS SPÉCIALITÉS

Plats

LES FLAMMES DU PRINCE ◆ PLAT SIGNATURE — 30
Pâtes flambées dans une meule de parmesan, crème de truffes, huile truffée et grappa
Pasta flambéed in a Parmesan wheel, truffle cream, truffle oil and grappa

SPAGHETTI CARBONARA ◆ COUP DE CŒUR — 22
Pâtes, crème à l'œuf, guanciale croustillant et pecorino raffiné, dans la pure tradition romaine
Pasta with egg cream, crispy guanciale and refined pecorino, in the pure Roman tradition

MILLEFEUILLE D'AUBERGINES — 23
Aubergines, mozzarella fior di latte fondante, nappées de sauce tomate, parmesan, basilic frais
Eggplant topped with fior di latte mozzarella, tomato sauce, Parmesan cheese and fresh basil

CHEESEBURGER DU PRINCE ◆ COUP DE CŒUR — 24
Potato bun maison, bœuf de nos prairies, pastrami, cheddar, cornichons russes, compotée d'échalotes, frites maison — Version bacon ou version poulet disponibles sur demande
Homemade potato bun, pasture-raised beef, pastrami, cheddar, Russian pickles, shallot confit, homemade fries — Bacon or chicken version available on request

SUPRÊME DE POULET — 25
Suprême de poulet rôti, jus de volaille, accompagnement au choix
Roasted chicken supreme, chicken jus, served with your choice of side dish

POISSON DU JOUR ◆ COUP DE CŒUR — 26
Poisson du marché selon l'inspiration du chef, sauce citronnée, accompagnement au choix
Market fish according to the chef's inspiration, lemon sauce, served with your choice of side dish

TENTACULES DE POULPE — 27
Poulpe rôti sur un velouté de pommes de terre onctueux, tomates cerises et persil frais
Roasted octopus served on a creamy potato velouté, with cherry tomatoes and fresh parsley

PIÈCE DU BOUCHER — 35
Entrecôte de bœuf français de race Limousine maturée (280 g), poivres torréfiés, flambée au cognac, sauce onctueuse, frites maison
French dry-aged Limousine rib-eye (280 g), toasted peppercorns, flambéed with Cognac, velvety sauce, homemade French fries

SIGNATURE DU BOUCHER - à partager (4 pers.) — 180
Exceptionnelle Tomahawk de bœuf Limousine maturée (1,2 kg), servie avec une farandole de sauces maison et ses légumes de saison — sur réservation
Exceptional dry-aged Limousine Tomahawk steak (1.2 kg), served with a selection of homemade sauces and seasonal vegetables — upon reservation

ACCOMPAGNEMENT SUPPLEMENTAIRE — 6
Salade — Purée de pommes de terre maison — Frites maison — Légumes sautés de saison
Salad — Homemade mashed potatoes — Homemade fries — Grilled seasonal vegetables

Prix nets en euros · Taxes et service compris · Viande bovine d'origine France · Liste des allergènes disponible sur simple demande
Merci de signaler toute allergie ou intolérance à notre équipe · Please inform our team of any allergy or dietary requirement

LA TOUCHE DE DOUCEUR

Desserts

CRÈME BRÛLÉE — 10
Crème onctueuse à la crème fraîche d'Isigny, œufs et gousse de vanille, croûte de sucre roux caramélisé
Creamy custard made with Isigny crème fraîche, eggs and vanilla bean, topped with a caramelized brown sugar crust

TIRAMISÙ ◆ COUP DE CŒUR — 11
Tiramisù classique à la crème de mascarpone et café, selon la recette italienne traditionnelle
Classic tiramisu with mascarpone cream and coffee, prepared according to the traditional Italian recipe

PROFITEROLES — 12
Choux garnis de glace vanille de Madagascar, nappés d'une sauce au chocolat chaud
Choux pastry filled with Madagascan vanilla ice cream, topped with a warm chocolate sauce

FONDANT AU CHOCOLAT ◆ COUP DE CŒUR — 13
Gâteau au cœur fondant, chocolat Guayaquil 64 %, boule de glace vanille de Madagascar
Warm molten chocolate cake made with 64% Guayaquil chocolate, served with Madagascan vanilla ice cream

CAFÉ GOURMAND — 13
Assortiment de mini-desserts faits par nos soins accompagné d'un café
Assortment of homemade mini desserts served with a coffee

MILLEFEUILLE DU PRINCE — 13
Feuilletage croustillant, crème à la vanille, éclats de noisettes et caramel au beurre salé
Crisp puff pastry, vanilla cream, hazelnut pieces and salted butter caramel

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES — 13
Meringue croustillante, crème fouettée légère, fruits rouges frais
Crispy meringue, light whipped cream and fresh red berries

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES — 15
Sélection de fromages affinés d'ici et d'ailleurs, selon l'inspiration du Chef
A Selection of Fine Cheeses from Here and Abroad, Curated by the Chef

Glaces & Sorbets

COUPE DE GLACES OU SORBETS — 4 / 7 / 10
1, 2 ou 3 boules — Glaces : vanille, caramel, chocolat — Sorbets : citron vert, fraise, poire
1, 2 or 3 scoops — Ice creams: vanilla, caramel, chocolate — Sorbets: lime, strawberry, pear

AFFOGATO — 7
Boule de glace vanille noyée dans un espresso bien chaud
Vanilla ice cream scoop drowned in a hot espresso

COUPE DU COLONEL — 10
Boules de sorbet citron vert, servies avec une touche de vodka
Lime sorbet scoops served with a touch of vodka

Option chantilly disponible - 2,5

Prix nets en euros · Taxes et service compris · Viande bovine d'origine France · Liste des allergènes disponible sur simple demande
Merci de signaler toute allergie ou intolérance à notre équipe · Please inform our team of any allergy or dietary requirement

service de 15h à 19H

Grignotages

Seul ou à partager

FRITES MAISON — 6
Frites maison, fleur de sel
Homemade fries, sea salt flakes

OLIVES TAGGIASCHE — 7
Olives taggiasche marinées à l'huile d'olive et aux herbes
Taggiasca olives marinated in olive oil and herbs

CROSTINIS — 12
Pain baguette toasté en tranches, tomates séchées, basilic frais, pistaches hachées, crème de stracciatella
Toasted baguette slices, sun-dried tomatoes, fresh basil, crushed pistachios and stracciatella cream

HOUMOUS MAISON — 15
Purée de pois chiche à la crème de sésame, huile d'olive, ail et citron
Silky chickpea purée blended with tahini, extra virgin olive oil, fresh garlic and lemon

TRIO DI ARANCINI ◆ COUP DE CŒUR — 16
Boulettes de risotto croustillantes, cœur de mozzarella fior di latte, crème onctueuse à la truffe et parmesan
Golden crispy risotto arancini with a molten fior di latte mozzarella heart, finished with silky black truffle cream

AVOCADO TOAST — 16
Pain de campagne toasté, avocat, œuf, saumon fumé
Toasted country bread, avocado, egg, smoked salmon

POULET CRISPY ◆ COUP DE CŒUR — 17
Filets de poulet marinés aux herbes et à la moutarde, cuits basse température, panés
Slow-cooked chicken fillets marinated with fresh herbs and mustard, lightly breaded

CREVETTES CROUSTILLANTES — 17
Cinq crevettes en pâte légère et croustillante, accompagnées d'une sauce citronnée subtilement relevée
Five delicately battered prawns, served with a subtly tangy lemon sauce

TACOS DU PRINCE ◆ COUP DE CŒUR — 18
Trois tortillas garnies de viande de bœuf, guacamole, poivrons, cheddar, parmesan
Three tortillas filled with beef, guacamole, peppers, cheddar and parmesan

SERVI TOUTE LA JOURNÉE

À partager

À SAVOURER À PLUSIEURS

PINSA VÉGÉTARIENNE - 1 ou 2 pers. — 21
Pesto de basilic, tomates confites, courgettes grillées, mozzarella fior di latte
Basil pesto, sun-dried tomatoes, grilled zucchini, fior di latte mozzarella

PINSA CROQUE MONSIEUR - 1 ou 2 pers. ◆ COUP DE CŒUR — 23
Jambon de Parme finement tranché, mozzarella fior di latte, champignons sautés, persil
Thinly sliced Parma ham, fior di latte mozzarella, mushrooms, parsley

PINSA TARTUFA - 1 ou 2 pers. — 26
Crème de truffe, champignons poêlés, roquette fraîche, copeaux de parmesan
Creamy truffle sauce, sautéed mushrooms, fresh arugula and shaved Parmesan

PINSA TONATA - 1 ou 2 pers. — 22
Mozzarella, crème maison façon vitello tonnato, olives taggiasche, câpres, feuilles de basilic
Mozzarella, homemade vitello tonnato-style cream, Taggiasca olives, capers and basil leaves

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIES ET/OU FROMAGES - 2 pers. ◆ COUP DE CŒUR — 27
Charcuteries, fromages affinés, mesclun de jeunes pousses, olives taggiasche, beurre de baratte au sel marin
Selection of cured meats and aged cheeses, mixed baby greens, Taggiasca olives and sea-salted churned butter

PLANCHE ROYALE DU PRINCE - à partir de 4 pers. ◆ COUP DE CŒUR — 75
Charcuteries, fromages affinés, olives, beurre salé, arancini, houmous, crevettes et poulet crispy
Cured meats, aged cheeses, olives, salted butter, arancini, hummus, crispy shrimp and crispy chicken

Prix nets en euros · Taxes et service compris · Viande bovine d'origine France · Liste des allergènes disponible sur simple demande
Merci de signaler toute allergie ou intolérance à notre équipe · Please inform our team of any allergy or dietary requirement

Boissons chaudes

EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ 3
Espresso , Decaffeinated

CAFÉ CRÈME 5,5
Caffè Latte

CAPPUCINO 6,50
Cappucino

CAFÉ FRAPÉ 7
Iced Coffee

Matcha latte 7
Matcha latte

CHAI LATTE 7
Chai latte

CHOCOLAT CHAUD 7
Hot chocolate

THÉ GLACÉ MAISON 7
Homemade Iced Tea

SUPPLÉMENT POT DE LAIT, PETIT / GRAND 0,5/1
Milk jug supplement, small/large

THÉ NOIR / BLACK TEA "DAMMANN FRÈRES" 6,50
English Breakfast, Darjeeling, Smoky Lapsang, Earl Grey, Quatre Fruits Rouges, Ceylan

THÉ VERT / GREEN TEA "DAMMANN FRÈRES" 6,50
Sencha Fukuyu, Gunpowder, Bali, Menthe, Jasmin, (gingembre-citron)

INFUSION / HERBAL TEA "DAMMANN FRÈRES" 6,50
Rooibos agrumes, Rooibos Vanille, Verveine, Camomille, Tilleul
Citrus Rooibos, Vanilla Rooibos, Verbena, Chamomile, Linden

Petit déjeuner

LE PETIT PRINCE 6
Expresso, allongé ou thé, croissant ou pain au chocolat
Espresso, americano or tea, croissant or pain au chocolat

LE PARISIEN 13
Boisson chaude au choix, jus pressé minute, croissant ou pain au chocolat, tartines beurre et confiture
Hot drink of your choice, freshly squeezed juice, croissant or pain au chocolat, bread with butter and jam

LE PRINCE 18
La formule Parisien et ses œufs brouillés — jambon, saumon ou truffe +3,5 · avocado toast à la place +5
The Parisien set with scrambled eggs — ham, smoked salmon or truffle +3.5 · avocado toast instead of eggs +5

À LA CARTE

VIENNOISERIE 3
Croissant ou pain au chocolat

ŒUFS BROUILLÉS 8
Nature · jambon, saumon ou truffe +3,5

TARTINES 4,50
Pain frais, beurre et confiture

AVOCADO TOAST 16
Pain de campagne toasté, avocat, œuf, saumon fumé

LE WEEK-END

Brunch du Prince · 35 € par personne · samedi et dimanche de 11h à 15h
Détail de la formule et suppléments en dernière page

Prix nets en euros · Taxes et service compris · Viande bovine d'origine France · Liste des allergènes disponible sur simple demande
Merci de signaler toute allergie ou intolérance à notre équipe · Please inform our team of any allergy or dietary requirement

LE WEEK-END AU PRINCE

Brunch du Prince

SAMEDI ET DIMANCHE · DE 11H À 15H

35

1 · POUR COMMENCER

Boisson chaude et jus pressé minute

Hot drink and freshly squeezed juice

2 · LA CORBEILLE

Viennoiserie, tartines, beurre et confiture

Pastry, bread, butter and jam

3 · LES ŒUFS

Brouillés, nature ou garnis : jambon, saumon fumé ou truffe +3,5

Scrambled eggs, plain or with ham, smoked salmon or truffle +3.5

4 · UNE ASSIETTE SALÉE AU CHOIX

Parmi notre offre « Grignotages » et « À partager » · planches et pinsa tartufa +6

From our "Grignotages" and "À partager" selections · boards and truffle pinsa +6

5 · UNE DOUCEUR AU CHOIX

Parmi nos desserts maison

From our homemade desserts

PETITS PRINCES · MOINS DE 12 ANS

18

Boisson chaude et mini-jus pressé minute, un petit plat et une petite douceur au choix

Hot drink and mini fresh juice, a small dish and a small dessert of their choice

POUR ACCOMPAGNER VOTRE BRUNCH

Coupe de prosecco · 12cl	9
Mimosa	9
Bloody Mary	11
Coupe de champagne brut · 12 cl	13

BRUNCH EN GROUPE

À PARTIR DE 10 PERSONNES · SUR RÉSERVATION

42

Brunch en groupe: boisson incluse

La formule brunch complète, servie à table, avec une coupe de prosecco de 12 cl ou un cocktail sans alcool de 15 cl par personne.

Assiettes salées et douceurs choisies à l'avance pour le groupe · Adaptations alimentaires convenues à la réservation

Privatisation et compléments sur devis · 01 40 53 01 48 · gastro-pub@princewagram.fr

Réservation conseillée · **01 40 53 01 48 · gastro-pub@princewagram.fr**

Prix TTC par personne · Service compris

Prix nets en euros · Taxes et service compris · Viande bovine d'origine France · Liste des allergènes disponible sur simple demande
Merci de signaler toute allergie ou intolérance à notre équipe · Please inform our team of any allergy or dietary requirement