

MENU



OFF
PARIS 11^{EM}

ENTRÉES



: Servi uniquement le midi



: Soir uniquement

LES SARDINES SUR LA SEINE

Sardines du Portugal, Lait Ribot, Picadillo & Huile de thym

12 €

VELOUTÉ DE LA MER (Veggie)

Façon soupe de poisson avec langoustine

10 €

LA BUTTERNUT PARTY

Cœur de butternut rôtie, Fourme d'Ambert coulante, Noix

13 €

LA BROCHETTE DE LA MARINA

Saumon mariné mi-cuit, Croquettes de pommes de terre et mayonnaise à l'aneth

14 €

PLATS



: Servi uniquement le midi



: Servi uniquement le soir

L'OFFTOPUS

Poulpe à la plancha, Crème de maïs, légumes du jardin, Jeunes pousses de moutarde

24 €

RISOTTO AUX AUBERGINES (Veggie)

Risotto, Aubergines, Parmesan, Combawa & Carpaccio de Kohlrabi

19 €

LE BEYROUTH (Veggie)

Naan, Aubergines/courgettes rôties, Confit d'oignons, Sauce à l'ail, Grenade & feta

18 €

LA BURRATA DU OFF (250g)

Tapenade de Kalamata, Huile de ciboulette fumée, Salade d'herbes, Noisettes concassées, Pickles de légumes, Pomelo & Miel au piment

21 €

LE BOEUF FAÇON TATAKI EN TERRE/MER (180g)

Filet Boeuf, Jus de Viande, Condiment Picadillo, Eperlan Frit, Graines de Moutarde & Frites Maison

26 €

LE VRAI MAFÉ

La recette traditionnelle du mafé de ma mère

18 €

DESSERTS



: Servi uniquement le midi



: Servi uniquement le soir

PAVLOVA AUX SAVEURS EXOTIQUES

Confit de mangues, Kumphat confit, Fruit de la passion & Chantilly maison

12 €

BROWNIE (Vegan)

Praliné noisettes, Bloc de sésame noir & Coulis de caramel

11 €

CAFÉ/THÉ GOURMAND

Financier au miel, Panacotta aux fruits rouges, Chou craquelin

13 €

CROQUANT CHOCOLAT CARAMEL FAÇON SNICKERS

Biscuit sablé, Caramel aux épices et agrumes, Nappage cacao, Crumble cacao

13 €

Prix nets- service compris

~~~~~  
**CARTE DES  
BOISSONS**  
~~~~~



OFF
PARIS SEINE

LES VINS

VINS ROUGES

	Verre (12 cl)	Bouteille (75 cl)
AOC CÔTES DE BOURG - O DE MACO, 2014	7 €	40 €
AOC BOURGOGNE - CLOS SAINT-GERMAIN, MARILLIERS, 2018	9 €	48 €
AOC CROZES HERMITAGE - MUCYN, 2019	/	65 €
AOC SAUMUR-CHAMPIGNY - LA CABRIOLE, 2020	8 €	42 €

VINS BLANCS

AOC PETIT CHABLIS - DOMAINE MILLET, 2020	9 €	48 €
AOC VIRÉ-CLESSÉ - CECILE GONDARD, 2020	10 €	56 €
IGP Oc -VIOGNIER BIO- SECRET DE LUNES, 2019	7 €	42 €
AOC POUILLY FUMÉ - LES GREFFEUX, 2020	9 €	48 €
AOP BIO CHÂTEAU DE SANNES, 2019	8 €	44 €

VINS ROSÉS

IGP VAR - DOMAINE DU GRAND SAINT-PAUL BIO	7 €	36 €
AOC CÔTES DE PROVENCE - WHISPERING ANGEL	9 €	52 €

LES CHAMPAGNES

TAITTINGER BRUT RÉSERVE	14 €	88 €
VEUVE CLICQUOT BRUT	/	120 €
COMTES DE CHAMPAGNE TAITTINGER BLANC DE BLANC, 2007	/	220 €

LES EAUX

EVIAN, BADOIT ROUGE	33 cl 5 €	75 cl 7 €
----------------------------	----------------------	----------------------

~~~~~  
**CARTE DES  
BOISSONS**  
~~~~~



OFF
PARIS SEINE

LES ALCOOLS FORTS

SPRITITUEUX

Verre
(4 cl)

GIN HENDRICK'S

12 €

WHISKY JACK DANIELS

11 €

RHUM PAMPERO ESPECIAL

11 €

DIGESTIFS

Verre
(14cl)

AMARETTO

8 €

GET 27

9 €

COGNAC EMOTION XO

15 €

CALVADOS

12 €

LES THÉS & CAFÉS

THÉS PARNEY'S - BIO

Fruits rouges, Ceylan, Camomille, Gold Breakfast, Breakfast,

4 €

CAFÉ RICHARD 100% ARABICA

*MOKA D'ÉTHIOPIE (sauvage & parfumé, intensité 3), DÉCAFÉINÉ (léger & aromatique, intensité 4),
PAPOUASIE (fruité & équilibré, intensité 5), PERLE NOIRE (riche & harmonieux, intensité 6)*

3 €