

MENU

NOS PLANCHES & SNACKING

Apéri'terre : planche de charcuteries, assortiment de jambons et saucissons, chips maison ..... 19,00 €

Apéri'mer : saumon en gravlax, rillettes ou tartare de poisson, samossas de poisson ..... 20,00 €

Apéri'mix : planche de charcuteries et de fromages affinés ..... 22,00 €

NOS SALADES

La César : romaine, poulet, bacon, parmesan, tomates cerises, croûtons et sauce César ..... 18,00 €

La Nordique : Salade mesclun, saumon en gravlax, crevettes roses, samossa de poisson, betteraves, légumes croquants ..... 19,00 €

La Phare de Seine : mesclun, tataki de bœuf, œuf mollet pané au panko, légumes croquants et vinaigrette soja ..... 21,00 €

NOS ENTRÉES

Œuf mollet croustillant au panko - crème de butternut et éclats de marrons ..... 12,00 €

Tatin de betterave et fromage de chèvre frais - betterave rôtie, feuilletage doré, roquette et réduction balsamique .. 13,00 €

Rouleau de bœuf croustillant - bœuf fondant en feuille croustillante, légumes croquants, vinaigrette soja et sésame ..... 14,00 €

Tartare de daurade royale - daurade taillée au couteau, brunoise de betterave, assaisonnement yuzu et huile d'olive, pointe de caviar japonais ..... 17,00 €

Foie gras mi-cuit, pomme et brioche - compotée de pommes au beurre noisette et brioche toastée ..... 18,00 €

Les Saint-Jacques snackées - mousseline de panais, beurre noisette ..... 20,00 €

NOS BURGERS/ SHRIMP ROLL

Tous nos burgers sont servis avec frites maison et salade du moment

Le cheeseburger : bœuf haché, cheddar, mayonnaise maison, salade, tomate et oignons (origine UE) ..... 19,00 €

Le double cheeseburger : 300 g de bœuf haché, cheddar, mayonnaise maison, salade, tomate et oignons (origine UE) ..... 23,00 €

Le shrimp roll : pain brioché artisanal, crevettes, mayonnaise au yuzu, graines de chia, huile de basilic et verdurette, frites maison ..... 24,00 €

Le gourmet : bœuf haché, foie gras poêlé, beaufort, confit d'oignons et jeunes pousses d'épinards à l'huile de truffe (origine UE) ..... 25,00 €

NOS PLATS & TARTARES

Saumon doré sur la peau - écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, fondue de poireaux, sauce au miso blond et citron confit ..... 24,00 €

Braisé de bœuf de cinq heures - légumes au wok et pak-choï, sauce barbecue coréenne, éclats de noix de cajou et citron vert ..... 25,00 €

Filet de daurade royale - rôti sur la peau, mousseline de panais, carottes rôties, beurre blanc aux agrumes et au safran ..... 26,00 €

Suprême de poulet fermier - suprême truffé, rigatoni à la crème de truffes, roquette et parmesan ..... 26,00 €

Le bœuf - pièce de bœuf, frites maison et salade du moment, jus corsé ou sauce au poivre vert ..... 27,00 €

Gambas Black Tiger - poêlées au beurre d'ail, risotto crémeux au potimarron rôti et à la sauge, zestes de citron ..... 30,00 €

Le plat de la brigade - création du moment proposée par le chef et sa brigade, selon les arrivages et l'inspiration du jour ..... 33,00 €

Tartare du chef - bœuf taillé au couteau, câpres, cornichons, échalote, persil, moutarde douce et huile d'olive (origine UE), frites maison et salade ..... 22,00 €

L'Italien - tartare de bœuf au parmesan, basilic, câpres, huile d'olive et trait de citron (origine UE), frites maison et salade ..... 23,00 €

Tartare de saumon - oignon rouge, câpres, cornichons, persil, huile d'olive et citron, frites maison et salade du moment ..... 24,00 €



NOS DESSERTS

Le cheesecake - douceur aérienne au fruit de la passion et son sorbet citron ..... 9,00 €

Brioche perdue - brioche moelleuse dorée minute, noix caramélisées et glace au pralin ..... 10,00 €

Le Fonkie - l'alliance d'un fondant au chocolat au cœur coulant et d'un cookie ..... 10,00 €

La pavlova d'hiver - meringue croquante au cœur fondant, ananas, grenade et sorbet cassis ..... 10,50 €

La tarte Tatin - pommes fondantes caramélisées, pâte dorée et croustillante, glace vanille ..... 10,50 €

L'éclair de profiteroles - glace vanille et sauce chocolat maison ..... 11,00 €

Assiette de fromages affinés - fruits secs, noix et verdurette ..... 12,00 €

Trilogie gourmande - selon l'inspiration du chef, servie avec un café ou un thé .. 13,00 €

L'instant pétillant - trilogie gourmande et une coupe de champagne ..... 19,00 €

NOS GLACES & SORBETS

Choisissez parmi notre sélection de parfums pour composer votre coupe :
Vanille, chocolat, café, rhum-raisins, fraise, citron, cassis, fruit de la passion

1 parfum ..... 4,00 €
2 parfums ..... 7,00 €
3 parfums ..... 8,00 €
Coupe glacée du moment ..... 9,00 €

le Phare de Seine

Photos & Conception graphique : David Bonét-Maury - dbonetmaury@yahoo.fr



NOS MENUS

Menu enfant 13,00 €

Steak haché maison, nuggets maison ou filet de poisson
Frites maison ou légumes
Coupe de glace à un parfum ou dessert chocolaté

Menu 39,00 € (entrée - plat - dessert)

Œuf mollet croustillant au panko - crème de butternut et éclats de marrons.

Tatin de betterave et fromage de chèvre frais - betterave rôtie, feuilletage doré, roquette et réduction balsamique.
Rouleau de bœuf croustillant - bœuf fondant en feuille croustillante, légumes croquants, vinaigrette soja et sésame.

Braisé de bœuf de cinq heures - légumes au wok et pak-choï, sauce barbecue coréenne, noix de cajou et citron vert.
Saumon doré sur la peau - écrasé de pommes de terre, fondue de poireaux, sauce miso blond et citron confit.
Suprême de poulet fermier - suprême truffé, rigatoni à la crème de truffes, roquette et parmesan.
Tartare de saumon - oignon rouge, câpres, cornichons, persil, huile d'olive, citron, frites maison et salade.

Brioche perdue - brioche moelleuse dorée minute, noix caramélisées et glace au pralin.
Le cheesecake - douceur aérienne au fruit de la passion et son sorbet citron.
Le Fonkie - l'alliance d'un fondant au chocolat au cœur coulant et d'un cookie.

Menu 49,00 € (entrée - plat - dessert)

Tartare de daurade royale - daurade taillée au couteau, brunoise de betterave, assaisonnement yuzu et huile d'olive, pointe de caviar japonais.
Foie gras mi-cuit, pomme et brioche - compotée de pommes au beurre noisette et brioche toastée.
Les Saint-Jacques snackées - mousseline de panais, beurre noisette.

Le bœuf - frites maison et salade du moment, jus corsé ou sauce au poivre vert.
Filet de daurade royale - mousseline de panais, carottes rôties, beurre blanc aux agrumes et au safran.
Gambas Black Tiger - risotto crémeux au potimarron rôti et à la sauge, zestes de citron.

La pavlova d'hiver - meringue croquante au cœur fondant, ananas, grenade et sorbet cassis.
L'éclair de profiteroles - glace vanille et sauce chocolat maison.
La tarte Tatin - pommes caramélisées, pâte dorée et glace vanille.
Trilogie gourmande - selon l'inspiration du chef, sans boisson chaude / Supplément 3,50 €