



GRANDS BOULEVARDS : 31,00 €

non valable le soir

Six huîtres creuses de Bretagne N°3

ou

Crèmeux de cèpes et croûtons dorés

ou

Rillettes de saumon d'Ecosse à l'aneth

~~~

Estouffade de bœuf à la « Provençale »

ou

Parmentier de canard, jus court au romarin

ou

Géométrie saumon d'Ecosse et panisse, jus au saté

~~~

Duo de mousses au chocolat

ou

Vacherin à la fraise et son coulis

ou

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Carine Carles - service commercial

4, bd des Capucines – 75009 PARIS

Tel : 01.43.12.19.00.- Fax : 01.43.12.19.09.- mail : reservationgrandcafe@blanc.net

Prix TTC, service compris 15% valable jusqu'au 30 septembre 2009



CAPUCINES : 36,00 €

Tartare de saumon d'Ecosse, jus à la passion

Scottish salmon tartare, passion fruit juice

ou

Belles moules farcies au beurre d'ail

Garlic Butter Stuffed Mussels

ou

Marbré de chèvre et poireaux, caramel balsamico

Goat cheese and leek terrine

~~~

Tajine d'agneau, légumes confits et dattes

*Moroccan lamb stew, lemon confit, dates*

ou

Dos de rouget barbet rôti, riz basmati multicolore au basilic

*Roasted red mullet, basmati rice and basil*

ou

Pavé de rumsteck grillé, sauce béarnaise

*Grilled beef entrecote with béarnaise sauce and home-made French fries*

~~~

Profiteroles glace vanille, sauce chocolat maison

Vanilla Profiteroles with home made hot chocolate sauce

ou

Tarte aux fruits de saison

Seasonal fruit tart

ou

Gratinée aux pommes, sabayon au Calvados

Apple with Calvados Sabayon

Carine Carles - service commercial

4, bd des Capucines – 75009 PARIS

Tel : 01.43.12.19.00.- Fax : 01.43.12.19.09.- mail : reservationgrandcafe@blanc.net

Prix TTC, service compris 15% valable jusqu'au 30 septembre 2009



BELLE EPOQUE : 45,00 €

12 escargots de Bourgogne en coquille

12 Burgundy snails in their shells

ou

Feuilleté de légumes, crème de morilles

Vegetable filled Puff pastry, creamed morel mushroom sauce

ou

Saumon d'Ecosse fumé maison tranché épais, gaufre iodée et beurre salé

Scottish salmon, beech-smoked in-house

~~~

Marmite de poissons « Grand Café » en croûte dorée

*The « Grand Café » fish casserole with a crispy pastry case*

ou

Souris d'agneau confite à la sariette, légumes oubliés

*Preserved lamb shanks, vegetables*

ou

Belle daurade royale entière, sauce romarin

*Whole sea bream, rosemary*

~~~

Intense chocolat au lait et noisettes

Delicious rich milk chocolate and hazelnut cake

ou

Macaron chocolat à l'écorce d'orange confite

Chocolate macaron and candied orange peel

ou

Nage d'ananas à la vanille Bourbon, sorbet citron vert

Pineapple with vanilla, lime sorbet

Carine Carles - service commercial

4, bd des Capucines – 75009 PARIS

Tel : 01.43.12.19.00.- Fax : 01.43.12.19.09.- mail : reservationgrandcafe@blanc.net

Prix TTC, service compris 15% - valable du jusqu'au 30 septembre 2009



ANNEES FOLLES : 56,50 €

Mise en bouche du moment...

Pre starter...

Duo de foie gras frais de canard, éclats d'amande et poivre

Home made foie gras duo

ou

Plateau du mareyeur

6 creuses, 2 moules, 2 amandes, 2 palourdes, 1 clams,
bulots, vignots, crevettes grises, 2 crevettes roses

mareyeur Platter

*6 cupped oysters, 2 mussels, 2 Queen scallops, 2 soft-shell clams, 1 clam,
whelks, winkles, shrimps, 2 prawns*

ou

Petite brochette de gambas vinaigrette acidulée

King Prawn Kebab served with tangy vinaigrette

~~~

Pavé de thon grillé, sésame et sauce vierge

*Grilled tuna steak with sesame seeds and virgin olive oil sauce*

ou

Magret de canard au fil du temps, polenta croustillante

*Roasted Duck Breast with polenta*

ou

Noix de Saint-Jacques à la « Provençale »

*Sea Scallops, provençal style*

~~~

Grande assiette gourmande du Grand Café

Grand Café's dessert platter

Carine Carles - service commercial

4, bd des Capucines – 75009 PARIS

Tel : 01.43.12.19.00.- Fax : 01.43.12.19.09.- mail : reservationgrandcafe@blanc.net

Prix TTC, service compris 15% - valable du jusqu'au 30 septembre 2009



TRESOR DES MERS : 56,50 €

Mise en bouche du moment
Pre-starter

Plateau Trésor des mers

4 Creuses de Bretagne N°3, 2 Plates de Belon N°3, 3 Fines de Claires N°3,
2 Moules d'Espagne, 2 Amandes, 4 Palourdes,
1 Etrille grosse (100g),
1 Clam's, Bulots, Vignot,
Crevettes Grises, 3 Crevettes Roses,
1/2 Tourteau (250g).

« Trésor des mers » Platter

4 n°3 Cupped Oysters from Brittany,
2 n°3 Belon Flat Osters,
3 n°3 Fines de Claires Oysters
2 Spanish mussels, 2 Queen Scallops, 4 SoftShell Clams,
1 large Velvet Crab (100g),
1 Clams, Whelks, Winkles,
Shrimps, 3 Prawns,
1/2 Crab (250g).

~~~

Grande assiette gourmande du Grand Café  
*Grand Café's dessert platter*

Carine Carles - service commercial  
4, bd des Capucines – 75009 PARIS  
Tel : 01.43.12.19.00.- Fax : 01.43.12.19.09.- mail : [reservationgrandcafe@blanc.net](mailto:reservationgrandcafe@blanc.net)

Prix TTC, service compris 15% - valable du jusqu'au 30 septembre 2009



# ART NOUVEAU : 66,50 €

Variation de mise en bouche ...

*Pre starter...*

Risotto aux cèpes et girolles

*Wild mushroom risotto*

ou

Marinade de Saint-Jacques, à l'huile de truffes

*Truffle oil, Marinated Scallops*

ou

Plateau dégustation d'huîtres Grand Cru

*Grand Cru Oyster Tasting Platter*

(fine de claire de Marenne n°3, belon plate n°3, creuse de Bretagne n°3)

~~~

Filet de bar rôti aux agrumes, papillote de légumes au romarin

Filet of Sea bass, vegetable and rosemary papillote

ou

Médallion de veau, tagliatelles fraîches crème de morilles

Veal medallion, fresh tagliatelles pasta, morel cream sauce

ou

Langoustines plancha, croustillant de champignons au thym

Langoustines à la plancha, thyme and mushroom toast

~~~

Douce variation autour du chocolat...

*Sweet Chocolate variety*

Mignardises

*Dainty Cakes*

Carine Carles - service commercial

4, bd des Capucines – 75009 PARIS

Tel : 01.43.12.19.00.- Fax : 01.43.12.19.09.- mail : [reservationgrandcafe@blanc.net](mailto:reservationgrandcafe@blanc.net)

Prix TTC, service compris 15% - valable du jusqu'au 30 septembre 2009





# FRERES LUMIERES : 77,50 €

Variation de mise en bouche ...

*Pre starter...*

Langoustines plancha, croustillant de champignons au thym

*Langoustines à la plancha, thyme and mushroom toast*

ou

Tarte fine de rouget barbet perles d'avruga

*Red mullet and avruga pearl FineTart*

ou

Pressé de foie gras et son fruit poché aux épices

*Pressed foie gras with Spiced poached Fruits*

~~~

Fricassée de homard entier, risotto à l'américaine

Lobster fricassée, seafood risotto

ou

Filet de bœuf « Grand Café », pruneaux farcis au foie gras de canard

Beef filet, prunes stuffed with home made foie gras

ou

Sole soufflée au champagne, pommes duchesse, mousseline de saumon

Sole poached with Champagne, duchesse potatoes, salmon mousseline

~~~

Nos trois fromages affinés du moment

*Our three Mature, seasonal cheeses*

~~~

Douce variation autour du chocolat

Sweet Chocolate medley

Mignardises

Dainty cakes

Carine Carles - service commercial

4, bd des Capucines – 75009 PARIS

Tel : 01.43.12.19.00.- Fax : 01.43.12.19.09.- mail : reservationgrandcafe@blanc.net

Prix TTC, service compris 15% - valable du jusqu'au 30 septembre 2009