



OLÉO PAZZO

**ME
NU**

■ LES ENTRÉES Starters 10€ ■

VELOUTÉ DE PANAI ET GRAINES DE COURGE TORRÉFIÉES

Parnship cream & roasted pumpkin seeds

ŒUF COCOTTE, TOMBÉE DE POIREAUX ET POITRINE DE COCHON GRILLÉ

“Oeuf cocotte”, braised leek & crispy bacon

MILLEFEUILLE DE BETTERAVES CRUES ET CUITES, CHÈVRE FRAIS ET NOISETTES

Raw & cook beetroot “millefeuille”, fresh goat cheese and hazelnuts

BARON DE SAUMON MI-CUIT, VINAIGRETTE À L'ORANGE SANGUINE

Marinated salmon steak, blood orange dressing

SALADE D'ENDIVES ET MÂCHE, RAISIN, COPEAUX DE MIMOLETTE VIEILLE ET CHIPS DE MAGRET FUMÉ

Endive & lamb’s lettuce salad, muscat grapes, “mimolette” cheese & smoked duck breast

SALADE DE LENTILLES VERTES AUX PETITS LÉGUMES CROQUANTS, SMOOTHIE CAROTTE ET CURCUMA

Green lentils salad with crispy vegetables, carrot & curcuma smoothie

SALADE CAESAR (CŒUR DE ROMAINE, TOMATES CERISE, CROUTONS, COPEAUX DE PARMESAN, ANCHOIS MARINÉS, SAUCE CAESAR)

Caesar salad (lettuce, cherry tomatoes, parmesan cheese, croutons, marinated anchovies, Caesar dressing)

ENTRÉE DU JOUR

Starter of the day

Laissez vous tenter par les plats originaux et de saison concoctés par notre pétillante chef Caroline Tartour

Come and discover the fresh and seasonal cuisine of our talented head chef Caroline Tartour

Le restaurant est ouvert tous les jours de 12h à 14h30 & 18h30 à 22h30
Our restaurant is open from noon to 2.30PM & 6.30PM to 10.30PM

NOS FORMULES « BE »

BE SMOOTH 26,50€

Entrée / plat
Starter / main dish

BE SWEET 24,50€

Plat / dessert
Main dish / dessert

BE EPICURIAN 34,50€

Entrée / plat / dessert
Starter / main dish / dessert

Disponibles tous les jours au déjeuner & diner
Available 7/7 for lunch & diner

Si vous êtes sujet à des contraintes ou allergies alimentaires, nous vous remercions d’en aviser notre responsable de salle

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering

■ LES PLATS Main Courses ■

SOURIS D'AGNEAU CONFITE, JUS TRANCHÉ AUX OLIVES NOIRES, FONDANT DE POMMES DE TERRE AU BEURRE

NOISETTE ET À LA SAUGE 21€

Lamb shank confit, black olive sauce, melted potatoes with sage and butter

PAVÉ DE RUMSTEAK SAUCE AU POIVRE, FRITES FRAICHES & SALADE VERTE 21€

Beef rump steak, pepper sauce, french fries & salad



PAZZO BURGER (BURGER, TOMATE, BACON, COMTÉ & FRITES) 17€

Burger, tomato, bacon, comté cheese & french fries

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE AU RAISIN MUSCAT, MOUSSELINE DE COURGE BUTTERNUT ET POÊLÉE DE SHIITAKÉS 21€

Chicken breast with muscat grape sauce, mash butternut & sautéed shiitake mushrooms

SALADE CAESAR POULET (CŒUR DE ROMAINE, POULET GRILLÉ TOMATES CERISE, CROUTONS, COPEAUX DE PARMESAN, ANCHOIS MARINÉS, SAUCE CAESAR) 17€

Chicken Caesar salad (lettuce, grilled chicken, cherry tomatoes, parmesan cheese, croutons, marinated anchovies, Caesar dressing)

PLAT DU JOUR 19€

Today’s special

ARDOISE DÉTOX : SAUMON MI-CUIT, SALADE DE LENTILLES VERTES ET LÉGUMES CROQUANTS, SMOOTHIE CAROTTE ET CURCUMA 19€

Marinated salmon steak, green lentils salad, crispy vegetables, carrot & curcuma smoothie

TARTARE DE BŒUF ALLER-RETOUR « À LA THAÏ », TAGLIATELLES DE CAROTTES CRUES À LA CORIANDRE ET FRITES FRAICHES 21€

Semi cooked beef tartar “thai style”, raw carrots tagliatelles with coriander & french fries

BOUTEILLES 25 € Bouteille 75 cl

VIN BLANC

Tariquet Classic

VINS ROUGES

Château de Lavagnac - Bordeaux

La Ciboise - Côtes du Rhône

BOUTEILLES 35 € Bouteille 75 cl

VINS BLANCS

Château de Callac Graves - Bordeaux

Les Fumées blanches - Côtes de Gascogne

Saumur Langlois Château - Vallée de la Loire

VIN ROSÉ

M de Minuty

VINS ROUGES

Château de Callac Graves - Bordeaux

Madiran Mon Adour - Sud-Ouest

Saumur Champigny Le Bois Clair - Vallée de la Loire

Beaujolais Village Aegerter - Gamay

BOUTEILLES 45 € Bouteille 75 cl

VINS BLANCS

Chablis Les Vénérables Vieilles Vignes - Bourgogne

Pouilly Fumé Le Tronsec - Vallée de la Loire

VINS ROUGES

Saint Emilion Grand Cru Clos des Menuts - Bordeaux

Croze Hermitage Petite Ruche - Côtes du Rhône

Vinsobre - Côtes du Rhône

Hautes Côtes de Nuit Belle Canaille - Bourgogne



COURTYARD PARIS BOULOGNE - 114 Route de la Reine, 92100 Boulogne-Billancourt

■ LES VINS AU VERRE 15 cl

VINS BLANCS

Tariquet Classic

6€

Saumur Langlois Château - Vallée de la Loire

8€

Chablis Les Vénérables Vieilles Vignes - Bourgogne

10€

VIN ROSÉ

M de Minuty

8€

VINS ROUGES

Château de Lavagnac - Bordeaux

6€

Madiran Mon Adour - Sud-Ouest

8€

Beaujolais Village Aegerter - Gamay

8€

Saint Emilion Grand Cru Clos des Menuts - Bordeaux

10€

■ LES DEMI-BOUTEILLES 37,5 cl

VIN BLANC

Chablis Les Vénérables Vieilles Vignes - Bourgogne

30€

VINS ROUGES

Château de Lavagnac - Bordeaux

15€

Croze Hermitage Petite Ruche - Côtes du Rhône

30€

Saint Emilion Grand Cru Clos des Menuts - Bordeaux

30€

■ CHAMPAGNES

15 cl

75 cl

Duval Leroy Premier Cru

12,5€

64€

Duval Leroy Ros