



MENU

A LA CARTE

Entrées

Cocktail de crevettes | Granny Smith, céleri, avocat, sauce cocktail maison. 16

Ceviche de daurade | Radis, jalapeño, lèche de figre. 16

Saumon fumé | Servi avec toasts. 16/24

Burrata | Tomates de saison, pesto, roquette, crumbles d'olives. 16

Salade de betteraves rôties | Fenouil, pamplemousse, estragon, pistaches. 16 🌱

Plats

▮ **Caesar's catwalk** | Poulet, romaine, poitrine fumée, parmesan, haricots verts. 18 🌱

Steak tartare | 150 gr, raifort, quinoa, échalote, mâche, jaune d'œuf. 24 🌱

Entrecôte Normande | 250 gr, jus de viande à l'os à moelle, gremolata. 33

Côte de porc | Sauce Cross & Blackwell, moutarde, parmesan. 24

Cheeseburger | Steak Black Angus 150grs, cheddar fumé, salade, tomate, sauce burger. 24

Suprême de volaille fermière | Jus et citron grillé. 24

▮ **Vongole** | Linguine, palourdes, paprika fumé. 28

Aile de raie | Hollandaise au beurre noisette, câpres, salicornes. 28

Filet de bar | Tombées de blettes, sauce vierge. 24

▮ **Georgio's Risotto** | Tomates confites, chèvre frais. 24

Chou hispi rôti | Pomme marinée, noix, salsa, sauce yaourt. 18 🌱

Plat du jour. 23

Accompagnements

Pommes allumettes | Parmesan.

Purée à l'ancienne.

Poêlée de légumes de saison.

Duo de mâche et roquette | Tomates confites, pignons, parmesan.

Menu du Déjeuner 26

Lundi au vendredi – 12h à 14h30.

Plat du jour ou plat avec icône 🌱

Boisson | Eau, soft, verre de vin du moment ou bière.

Café ou thé gourmand.

Menu Maison Ô 46

Lundi au vendredi.

Entrée, plat, dessert.

(hors entrecôte)

▮ Une version contemporaine des plats préférés des icônes de la mode.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes, leur liste est à demander au maître d'hôtel.

📷 @MAISONÔPARIS_