



En cas d'intolérance alimentaire et d'allergie, le personnel tient à votre disposition la liste des allergènes que contiennent nos plats. Nos plats sont exclusivement préparés sur place à partir de produits bruts. Nos viandes sont d'origine U.E et nos poissons proviennent principalement de l'U.E.

*In case of food intolerance and allergy, please ask us for the list of allergens included in our dishes. Our meat is sourced in E.U and our fish is mainly sourced in U.E.*

Prix net, TVA incluse.  
La Maison n'accepte pas les chèques.

*Net prices in Euro, taxes and service included.  
Please note that cheques are not accepted for payment.*



LE  
DAMANTIN  
HÔTEL SPA PARIS

1 Rue Bayard, 75008 Paris | +33 (0) 1 53 75 62 62

[www.ledamantin.com](http://www.ledamantin.com)

# Le "F"



## LA CARTE

## FORMULES MIDI | LUNCH

---

Entrée, plat et dessert \* 45€

*Starters, main course and dessert*

Entrée, plat ou plat, dessert \* 40€

*Starters and main course or main course and dessert*

\*Plat inclus dans le menu

*\* Dish included in the menu*

## LES ENTRÉES | STARTERS

---

Tartare d'avocats, gambas rôties, copeaux de Serrano, échalotes, sauce vierge, coriandre 20€

*Avocado tartare, roasted king prawns, Serrano ham, shallots, lemon sauce, coriander*

Salade César | Laitue, filets de poulet, croûtons, parmesan, anchois, sauce césar \* 23€

*Caesar salad | Iceberg, chicken fillets, croutons, parmesan cheese, anchovies, Caesar sauce*

Tartare de boeuf Charolais \* 15€

*Charolais beef tartare*

Velouté de butternut et potimarron \* 19€

*Butternut and pumpkin soup*

## LES POKÉS BOWL | POKE BOWL

---

### Poké Bowl végétarien \*

Quinoa, lentilles, mangue, échalotes, cébette, raisins secs, radis, concombre, avocat, menthe, coriandre, huile de noisette 27€

*Quinoa, lentils, mango, shallots, spring onion, raisins, radish, cucumber, avocado, mint, coriander, hazelnut oil*

### Poké Bowl volaille \*

Quinoa, lentilles, mangue, échalotes, cébette, raisins secs, radis, concombre, avocat, menthe, coriandre, huile de noisette, volaille 29€

*Quinoa, lentils, mango, shallots, spring onion, raisins, radish, cucumber, avocado, mint, coriander, hazelnut oil, chicken*

### Poké Bowl Saumon \*

Quinoa, lentilles, mangue, échalotes, cébette, raisins secs, radis, concombre, avocat, menthe, coriandre, huile de noisette, saumon 31€

*Quinoa, lentils, mango, shallots, spring onion, raisins, radish, cucumber, avocado, mint, coriander, hazelnut oil, salmon*

## LES PLATS | MAIN COURSES

---

Suggestion du jour \* 25€

*The daily special*

Risotto du moment \* 31€

*Seasonal risotto*

Raviolis de butternut et poireau, bouillon de tomate 27€

*Butternut and leek ravioli with tomato broth*

Cabillaud rôti, poireaux fondu avec condiment noisette, échalotes 28€

beurre blanc aux algues sèches, salade d'herbe

*Roasted cod, melted leeks with hazelnut condiment, shallots, white butter, with dried seaweed, herb salad*

Suprême de pintade, topinambour, sauce vin jaune aux morilles \* 24€

*Supreme of guinea fowl, Jerusalem artichoke, yellow wine and morel sauce*

Entrecôte de bœuf, sauce chimichurri, galette de pomme de terre 35€

*Beef entrecôte, chimichurri sauce, potato cake*

Filet de saumon, épinards et sa sauce vierge \* 31€

*Salmon fillet, spinach and lemon sauce*

## LES ACCOMPAGNEMENTS | SIDES

---

Riz basmati

*Basmati rice*

Pommes de terre rôties

*Roast potatoes*

Haricots verts

*Green beans*

## LES DESSERTS | DESSERTS

---

Panna Cotta aux fruits rouges \* 12€

*Panna Cotta with red berries*

Cheesecake 18€

*Cheesecake*

Crème brûlée \* 18€

*Crème brûlée - vanilla and caramel cream*

Moelleux pistache chocolat 17€

*Pistachio and chocolate cake*

Assiette de fruits de saison \* 15€

*Seasonal fruit platter*