

# BONHOMME

## MENU DU SOIR / DINNER MENU

### ENTRÉES / STARTERS

Potimarron rôti - siphon marron confit, éclat de marron, tuile cumin, vinaigrette vin rouge / 11  
*Red kuri squash, confit chestnuts emulsion, crispy chestnuts, cumin, red wine vinaigrette*

Noix de veau rôtie - sauce bagna cauda, chou kale croustillant, condiment figes / 13  
*Roasted veal - bagna cauda sauce, crispy kale, figs*

Maquereau en escabèche - condiment tomates anciennes, chutney de raisin, tuile dentelle / 13  
*Mackerel escabèche - tomato reduction, grape chutney*

### PLATS / MAIN COURSES

Chou farci, champignons, carottes, oignons caramélisés - poêlée de girolles, purée de céleri rave / 24  
*Stuffed cabbage, caramelised onions, carrots, mushroom - grilled chanterelles, celeriac purée*

Bavette de bœuf aux Herbes de Provence - purée de betteraves rôties, haricots verts, jus corsé / 27  
*Beef skirt steak with Herbes de Provence - beetroot purée, string beans, meat jus*

Aile de raie Grenobloise au beurre d'algues, gratin de pommes de terre, herbes fraîches / 29  
*Skate wing grenobloise with seaweed butter - potato gratin, fresh herbs*

### FROMAGES & DESSERTS / CHEESE & DESSERTS

Sélection de fromages de la Maison Monbleu / 14  
*Selection of cheeses from Maison Monbleu*

Mousse au chocolat noir - caramel, biscuit amande-pécan-grué de cacao, crémeux chocolaté / 10  
*Dark chocolate mousse - caramel, almond-pecan-cocoa biscuit, chocolate crémeux*

Mille-feuilles prunes-chocolat - Prunes fraîches, crémeux prune et chocolat / 11  
*Plum and chocolate millefeuille - fresh plums, chocolat and plum crémeux*

Cheesecake pêche et basilic - gel basilic, pêche fraîche, zeste de citron / 11  
*Peach and basil cheesecake - basil gel, fresh peaches, lemon zest*

*Tous nos produits ont été minutieusement sourcés afin de vous proposer la meilleure expérience possible*



Prix TTC et service compris  
58 rue du Faubourg Poissonnière Paris 10  
(Origine des viandes : France)