

# BONHOMME

## MENU

### A PARTAGER / TO SHARE

Terrine de campagne, roquette et pickles de saison / 10  
*Pork terrine, rocket and pickles*

Saucisse sèche artisanale de l'Aveyron / 14  
*Dry sausage from Aveyron*

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

### ENTRÉES / STARTERS

Arancini au Brie – pesto estragon-menthe, pickles de piment doux, roquette / 13  
*Cheesy Brie Arancini – tarragon-mint pesto, sweet chili pickles, rocket*

Tataki de bœuf Aubrac – mayonnaise au gingembre, agrumes, céleri branches / 15  
*Aubrac beef tataki – ginger mayonnaise, citrus, celery stalk*

Haddock – carottes de couleur, sabayon aux herbes / 17  
*Haddock – colored carrots, fresh herb sabayon*

### PLATS / MAIN COURSES

Risotto céleri rave et riz noir – crème de Rodez, riz soufflé, salade d'herbes / 23  
*Celeriac and black rice risotto – Rodez cream, puffed rice, fresh herbs*

Paleron de veau braisé – chou romanesco, navets glacés, condiment pruneau, jus de braisage / 28  
*Braised veal chuck – romanesco cauliflower, glazed turnips, prune condiment, jus*

Poulpe laqué – purée de patate douce, pois chiches croustillants, sauce diable / 27  
*Glazed octopus – sweet potato purée, crispy chickpeas, sauce diable*

### DESSERTS

Mousse au chocolat noir – nougatine au riz soufflé et crumble citron, caramel fleur de sel / 10  
*Dark chocolate mousse – puffed rice nougat with lemon crumble, sea salt caramel*

Poire pochée au thé noir – biscuit Madeleine à la poire, gel de poire, langue de chat / 13  
*Pear poached in black tea – pear Madeleine cake, pear gel and biscuit*

Carpaccio de pommes – streusel amande-cannelle, chantilly au poivre de Timut, pignon de pin / 14  
*Fresh apple carpaccio – almond-cinnamon streusel, Timit whipped cream, pine nuts*

*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)

