



**LE CAFE DU
COMMERCE**
PARIS 1921

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

(certains plats peuvent être modifiés selon approvisionnement)

LES ENTRÉES 16,00€

Le foie gras de canard nature, *chutney pommes/poires et pain d'épices maison*

Cassolette de champignons des bois et son œuf parfait

Vol au vent de ris de veau

Les neuf gros escargots sauvages de Bourgogne de « la Maison de l'Escargot »

Carpaccio de noix de Saint Jacques, *fruit de la passion*

Saumon d'Ecosse label rouge fumé par nos soins *crème de ciboulette*

Tartare de daurade, *pompon de crème fouettée au citron yuzu*

LES PLATS 31,00€

Filet de turbot, *beurre blanc, galette de patate douce, épinards frais*

Magret de canard de chez Mitteau, *sauce fruits rouges des bois, gratin dauphinois*

Gibier (selon arrivage), *sauce grand veneur, mousseline de céleri, jus brun aux truffes*

Cuissot de cochon de lait, *purée Ardéchoise*

Coeur de rumsteck «Limousine» *sauce béarnaise, pommes Pont-Neuf, échalion confit*

LA LIMOUSINE, *race bovine d'exception, sélectionnée et murie (2/3 semaines)*
par notre boucher Pascal Pétard, disponible selon la découpe du jour.

Toutes nos viandes sont servies avec des **frites fraîches maison, notre sauce brune ou la béarnaise.**

LES PIÈCES À PARTAGER

L'exceptionnelle de notre boucher Pascal (*cœur de rumsteck mini. 600g pour 2*) **75,00€**

La côte de bœuf grillée (*mini. 1kg pour 2*) **75,00€**

LES AUTRES DÉCOUPES

L'entrecôte « spécial bon mangeur ou deux petits » (*600/650g*) **65,00€**

Le faux filet persillé « juste à souhait » (*300g*) **30,00€**

Le formidable filet de bœuf poêlé, « très tendre évidemment » (*220g*) **30,00€**

La bavette poêlée, *échalotes confites* (*220g*) **28,00€**

LES FROMAGES 12,00€

Chèvre au lait cru « le petit Cochin » du Poitou, roquette

Cantal AOP *entre-deux*

Fromage blanc *et son coulis*

LES ENTREMETS 14,00€

Baba au rhum du Commerce

Vacherin du Commerce

glace vanille/pistache, meringue, sauce chocolat, chantilly

Profiteroles, *sauce chocolat tiède*

Petit pot de chocolat grand-mère

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Véritable marquise au chocolat *de la maison Cluizel, pe-*

tites gaufres Belges et sa glace vanille

Le Paris Brest

Pruneaux d'Agen *et agrumes confits dans un sirop*

à l'armagnac, glace pruneaux armagnac

Le café gourmand

LES GLACES 14,00€

Coupe parisienne 3 boules

vanille, café, noisette, chocolat noir du Pérou,

caramel beurre salé, chocolat blanc, citron jaune, pomme

cidrée, poire williams, noix de coco, fraise

des bois, menthe blanche, cerise

Dame blanche

Café ou Chocolat liégeois

Poire Belle-Hélène

LES ARROSÉES 15,00€

« **Rouge plaisir** »

sorbet cerises noyé par de petites cerises à l'eau-de-vie

La « Colonel »

sorbet citron jaune de Sicile, Vodka

La « Normande »

sorbet pomme cidrée, Calva

L'« Alsacienne »

sorbet poire Williams, alcool de poire