



HOTELCOP

# HOTELCOP

1, avenue Montaigne, Paris, 75008, France

## MENU DINER

---

MENU DU JOUR ET /OU SÉLECTION DU CHEF EUR 60

Une entrée, un plat et un dessert

SAUMON EUR 21

En gravelax, pomme's et siphon d'oignons doux

FOIE GRAS DE CANARD EUR 35

Confit, betteraves aux parfums de sangria

POULPE EUR 25

Confit/Grillé en salade, babaganoush, condiment yaourt & citron

OEUF MOLLET EUR 27

Haddock blanc mariné, doucette, Vinaigrette fumée au Lapsang Souchong

AIGLE-BAR EUR 28

En Ceviche, sauce tigre de leche, passion et mangue verte

POTIMARRON EUR 28

En Risotto, châtaignes et noisettes

LAKSA EUR 26

Savoureux bouillon de crustacés au lait de coco parfumé à la citronnelle, Emincé de volaille, pousses de soja et fine pate Bun Tuoi Vietnam

SALADE ET LÉGUMES EUR 24

De Thierry et Elise, confits, crus & marinés, pousses amères, vinaigrette gomassio

AVOCAT EUR 25

En salade Thaï, mangue, concombre, ananas et papaye

## POISSONS

---

CABILLAUD EUR 32

Soja, agrumes, blettes multicolores, vinaigrette ponzu

DOS DE MAIGRE EUR 33

En papillote, gingembre/citronnelle, pousses d'épinard et riz rouge de Camargue

SAINT JACQUES	EUR 34
Snackées, bouillon ginger lime, paysanne de légumes de nos maraîchers	
PAD THÁÏ - CREVETTES OU VÉGÉTARIEN	EUR 30
Pâtes de riz sautées, crevettes, OEuf brouillé, jus de tamarin, Radis daïkon, chou blanc, cacahuètes, ail et citron vert	
BAR	EUR 40
Grillé, légumes verts et pousses de brocoletti, sirop de tomates épicé	

## VIANDES ET VOLAILLES

---

ONGLET DE VEAU	EUR 32
Saisi, piments, poivrons, avocats, gnocchi de pommes de terre	
LAPIN	EUR 30
En Bocconcini, soba, fondue de tomates aux aromates	
"TIGRE QUI PLEURE"	EUR 34
Onglet mariné/snacké, tagliatelles de papaye et mangue vertes, Concombre acidulé, riz gluant et sauce « tigre qui pleure »	
CURRY VERT	EUR 30
De volaille, pommes chayotte, gombos, riz biryani	
VOLAILE FERMIÈRE	EUR 33
En croute de brioche, mousseline & chips de panais truffé, jus de volaille lié	

## FROMAGES EUR 18

---

Sélection des meilleurs fromages de nos régions

## DESSERTS

---

SABLÉ NOISETTE	EUR 16
Croustillant et mousse légère à la noisette du Piémont, Yuzu confit, praliné, noisettes torréfiées	
FLEUR DE MANGUE	EUR 16
MILLE FEUILLE	EUR 18
Feuilletage caramélisé, crème légère parfumée à la vanille Bourbon de Madagascar, caviar de vanille	
FORÊT NOIRE	EUR 18
Biscuit cacao, chantilly vanille et marmelade de griottes kirschées, copeaux de chocolat noir	
POIRE BELLE HÉLÈNE	EUR 18
Poire pochée, glace et chantilly vanille, amandes caramélisées, sauce chocolat	

De Colombie torréfié, caramel d'Anis, Noix de Pécan

---