LA SIFFLOTTE

• CARTE D'AUTOMNE / HIVER 2026 •

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

Oeuf mayonnaise à la harissa douce, citron et sésame	7,5
Cromesquis de comté 18 mois, sauce au yaourt, ciboulette	9,0
Gros escargots de Bourgogne, beurre à l'ail	12,0
Tartare de daurade, vinaigrette à la clémentine et au citron vert	11,0
Salade d'endives, bleu d'Auvergne, pomme et noix	8,0
Soupe ou velouté du moment	9,0
Os à moelle et fleur de sel	12,5
Pâté en croute, cornichons, pickles d'oignons rouges	8,0

PLATS

Camembert rôti 150g, pommes grenailles + supp. jambon blanc +3e	17,0
Cuisse de poulet, sauce poulette, frites	19,5
Tagliatelles al ragù, paleron de boeuf et carottes	21,0
Gnocchis de courge, sauce gorgonzola, copeaux de parmesan	17,5
Salade Caesar, poulet croustillant, salade romaine, oeuf poché, parmesan, croutons	18,5
Chakchouka, tomates, poivrons, piment d'Espelette et oeuf	17,5
Tentacules de poulpe grillé, pommes grenailles et pesto vert	22,0
Pièce du boucher, frites, salade	*prix selon ardoise*
Retour de pêche et légumes de saison	*prix selon ardoise*
Cordon bleu maison, tagliatelles maison et sauce citronnée, parmesan	20,0
Parmentier de joue de boeuf confite 8h, mesclun de salade	20,0

DESSERTS

Fromage au choix : Crottin, Saint-Nectaire fermier, Bleu d'Auvergne ou Cantal entre deux	7,5
Créme brulée à la vanille bourbon	8,0
Mousse au chocolat noir 70%	8,5
Tarte tatin tiède, crème fraîche	9,5
Fiadone au citron, specialité corse	10,0
Baba au rhum, chantilly	9,5

LA_SIFFLOTTE

22 RUE DE MAZAGRAN - 75010 PARIS - 01 47 70 47 52 - PRIX EN € SERVICE COMPRIS

Prix exprimés en euros, taxes incluses. Des allergies? Notre équipe est heureuse de vous aider.

LA SIFFLOTTE

• 2026 AUTUMN / WINTER MENU •

STARTER OR TO SHARE

Egg with mild harissa mayonnaise, lemon and sesame	7,5
18-month-aged Comté croquettes, yogurt and chive sauce	9,0
Large Burgundy snails with garlic butter	12,0
Sea bream tartare with clementine and lime vinaigrette	11,0
Endive salad with Bleu d'Auvergne, apple and walnuts	8,0
Soup of the day, *see specials board*	9,0
Bone marrow with fleur de sel	12,5
Pâté en croûte, gherkins and pickled red onions	8,0

MAIN COURSE

Baked Camembert, 150 g, with baby potatoes · Add ham +€3	17,0
Chicken leg with creamy poulette sauce and fries	19,5
Tagliatelle with ragù, beefchuck and carrots	21,0
Squash gnocchi with Gorgonzola sauce and parmesan shavings	17,5
Caesar salad, crispy chicken, Roman salad, oeuf poché, parmesan, croutons	18,5
Shakshuka with tomatoes, peppers, chilli and egg	17,5
Grilled octopus tentacles with baby potatoes and green pesto	22,0
Butcher's cut, fries and salad	*see specials board*
Catch of the day with seasonal vegetables	*see specials board*
Cordon bleu with homemade lemon tagliatelle and Parmesan	20,0
Slow-cooked beef cheek shepherd's pie, mixed salad leaves	20,0

DESSERTS

Cheese selection: Crottin, farmhouse Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne or Cantal entre-deux	7,5
Bourbon vanilla crème brûlée	8,0
70% dark chocolate mousse	8,5
Tarte Tatin with crème fraîche	9,5
Lemon fiadone · Corsican cheesecake	10,0
Rum baba, whipped cream	9,5

LA_SIFFLOTTE

22 RUE DE MAZAGRAN - 75010 PARIS - 01 47 70 47 52 - PRIX EN € SERVICE COMPRIS

All prices are in euros, taxes included. Please enjoy alcohol responsibly. Any allergies? Our team will be happy to help.