

Le Staff du Chat Qui Prise vous souhaite la bienvenue et un excellent appétit.
Des Fourneaux, le Chef de Cuisine Louis-Philippe D'Introno vous suggère...

POUR COMMENCER,

La Belle Tomate Mozzarella Bufala de Campanie (aoc) au Pesto Frais	8 €
Le Tartare de Tomates au Basilic frais & Thon Blanc , Pesto de Roquette à l'Huile des Baux de Provence (aoc)	9 €
Les Oeufs Bios Mayonnaise "Façon Bistrot Parisien"	8 €
Le Foie Gras de Canard "Cuit Ici" , Chutney d'Abricots aux Fines Epices	15 €
La Planche de Charcuteries Artisanales de la Maison CONQUET	14 €
Le Camembert de Normandie (aoc) Rôti, Pain Poilâne Toasté	10 €

LES PÂTES FRAICHES

Les Rigatoni De Cecco à la Sicilienne Sautées aux Aubergines Sauce aux Tomates Fraiches & Romarin	13 €
Les Ravioli aux Epinards & Ricotta, Sauce Crèmeuse au Parmesan-Reggiano (aoc)	13 €
Les Gnocchi "Belle de Fontenay", Sauce aux Tomates Fraiches & Pesto de Roquette	12 €

LES SPÉCIALITÉS DE NOTRE CHEF

Le Rognon de Veau en Fricassée aux Girolles et Porto Blanc	17 €
L'Andouillette AAAAA, Servie en Parmentier "Comme à Lyon"	16 €
La Tête de Veau "Façon Halles Parisiennes", Servie en Cocotte, Sauce Gribiche, Pommes de Terre Vapeur & Légumes Tradition	16 €

DU CÔTÉ DES FOURNEAUX,

L'Entrecôte XXL Servie Grillée, "Vraie" Béarnaise, Frites Fraiches	22 €
Le Tartare de Bœuf "Fort des Halles", Frites Fraiches & Bouquet de Salades	15 €
Le Carpaccio de Bœuf "Comme à Venise", Frites Fraiches	14 €
Le Demi-Poulet Fermier Roti, Vrai Jus, Frites Fraiches	13 €
Le Filet de Bœuf Charolais, Sauté aux Girolles Persillées, Gratin Dauphinois	29 €
Le Loup Entier Servi Grillé, Fine Comptée de Fenouils, Beurre Blanc Safrané	18 €
Le Dos de Saumon Grillé, Sauce Vierge, Epinards Feuilles & Tomates Grappes	15 €

LES BURGERS DU CHAT, SERVIS AVEC NOS FRITES FRAICHES

Le Hamburger Classique	15 €
Le Hamburger Bacon	15 €
Le Hamburger du Sud Ouest	16 €

Le Pain que nous vous servons est cuit ici
Prix Nets - Service Compris

Nous tenons à votre disposition notre registre concernant la traçabilité de nos viandes ainsi que celle des allergènes

LES SALADES XXL

La Salade de Crottins de Chèvre Chauds, Pesto de Roquette	13 €
La Salade Parisienne "Chic & Snob"	13 €
La Salade Folle du Chat	15 €
La Belle Salade Italienne	13 €
La Salade Caesar au Poulet ou au Saumon Fumé Norvégien	13 €
L'Assiette de Fromages de France Affinés pour Nous	8 €
La Faisselle de Fromage Blanc Fermier à la Crème Fraîche	6 €

LES DESSERTS

La Verrine de Panna-Cotta à la Vanille Bourbon, Fine Compotée de Fruits Rouges	8 €
Le Mi-Cuit au Chocolat Extra-Noir, Sorbet Poire William's	8 €
La Classique Tarte Tatin, Crème Fraîche D'Isigny (aoc)	8 €
Le Gros Baba Bouchon "Tradition" au Rhum Saint-James, Chantilly Vanillée	10 €
Le Café ou le Thé Gourmand du Chat Qui Prise	8 €

LA FORMULE DÉJEUNER DU CHAT QUI PRISE

Servie du Lundi au Vendredi Midi à partir de 12h15

Une Entrée + Un Plat + Un Dessert 19 €

Une Entrée + Un Plat ou Un Plat + Un Dessert 15 €

La Suggestion Gourmande du Marché 10 €

La Soupe de Tomate Servie Froide, Feta Artisanale & Huile d'Olive des Baux de Provence
ou Le Vrai Jambon Persillé de Bourgogne Compotée d'Oignons Rouges au Beaujolais
ou L'Entrée du Jour

La Bavette d'Aloyau Grillée, Vraie Béarnaise, Gratin Dauphinois
ou L'Authentique Fish & Chips "Comme à Londres", Vraie Sauce Tartare
ou La Suggestion Gourmande du Marché

Le Brie de Meaux (aoc), Bouquet de Salades à l'Huile de Noix
ou La Faisselle de Fromage Blanc Fermier à la Crème Fraîche
ou La Douceur du Jour

Le Pain que nous vous servons est cuit ici

Prix Nets - Service Compris

Nous tenons à votre disposition notre registre concernant la traçabilité de nos viandes ainsi que celle des allergènes