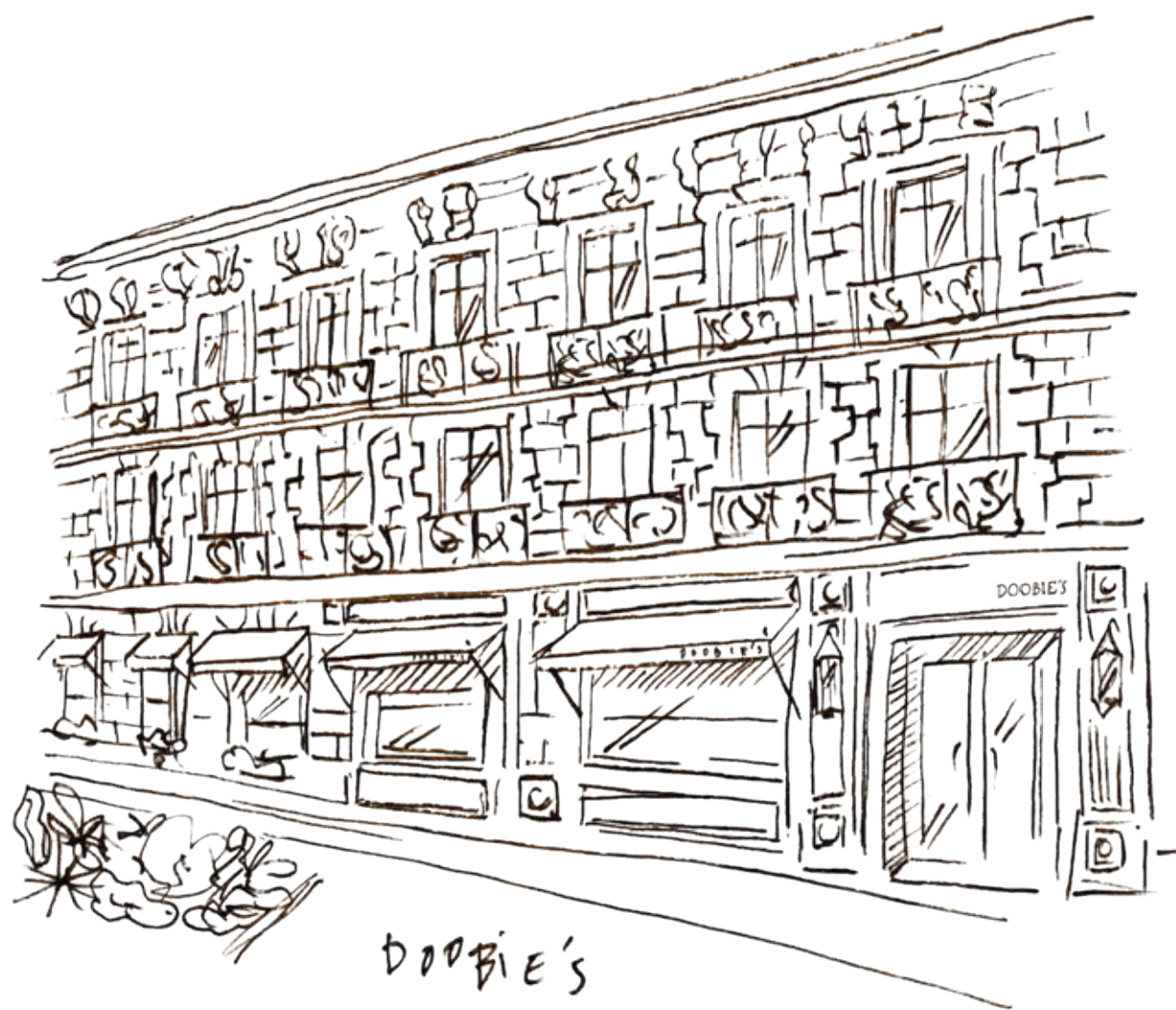




DOOBIE'S
PARIS MARBEUF

à partager

	Pimientos de padrón <i>Pimientos de padrón frits, sel Maldon, ghoa cress</i>	9
	Duo d'anchois de Cantabrie <i>En escabèche et au sel, à l'huile de tournesol, avec chips de pain</i>	13
	Bellota ibérique <i>Jambon ibérique de bellota taillé à la main avec chips de pain</i>	23
	Bœuf fumé mariné <i>Fines lamelles de faux-filet fumé et mariné avec chips de pain</i>	24

salades et entrées

	Salade de lentilles <i>Betteraves rôties, grenade, herbes, noix</i>	12
	Salade d'artichaut cru <i>Tapenade d'olives noires, vieux parmesan, noisettes du Piémont</i>	14
	Salade de poireaux et œuf mollet <i>Poireaux en déclinaison (crus, frits et en coulis), croûtons de quanciale</i>	14
	Rouleau de printemps <i>Gambero rosso, fins légumes, sauce nuoc-mâm coco</i>	18
	Salade de poulpe tiède et tomates <i>Poulpe vapeur, tomates anciennes, sauge, coulis de poivron grillé</i>	19
	Vitello tonnato <i>Quasi de veau, sauce tonnato, câpres à queue</i>	19
	Carpaccio de bœuf aux 5 poivres <i>Filet de bœuf de Galice, parmesan</i>	22
	Omelette à l'oursin <i>Beurre à l'oursin, algue nori</i>	22

	Foie gras aux agrumes <i>Terrine de foie gras mi-cuit, gelée mangue et tequila, toast de pain brioché</i>	24
	Salade niçoise <i>Ventrèche de thon confite maison, légumes de saison</i>	24
	Salade de King Crab <i>Laitue, avocat, concombre, aloe vera</i>	29
	Saumon baltique fumé <i>Œufs de saumon en pickles, crème crue, toast de brioche</i>	35
	Hash Brown caviar <i>Galette de pomme de terre, crème crue, caviar osciètre</i>	45
	Sando wagyu <i>Faux-filet de wagyu A4 japonais, oignons confits</i>	55

Caviar Casparian Oscière Royale	
30g	110
50g	155
125g	320
250g	580

 Sans gluten  Végétarien  Vegan

Tarifs en euros TTC - service compris

à partager

	Linguine au homard	110
	<i>Sauce tomate à la bisque de homard, flambée au cognac</i>	
	Volaille de Bresse	120
	<i>Volaille de Bresse entière terminée au Jospet et son jus au vin jaune</i>	
	<i>2 garnitures au choix</i>	
	Côte de bœuf Simmental	150
	<i>Cuite au Jospet, avec son jus de viande et sa sauce chimichurri 2</i>	
	<i>garnitures au choix</i>	

vian des et poissons

	Risotto d'aneth	19
	<i>Pistaches de Sicile</i>	
	Saumon vapeur	20
	<i>Beurre blanc à l'estragon</i>	
	Cabillaud vapeur	24
	<i>Sauce au poivre</i>	
	Milanaise de thon	29
	<i>Fine tranche de thon rouge croustillante, coulis de tomate brûlée</i>	
	Côtelettes d'agneau	34
	<i>Marinées aux épices, yaourt frais, herbes fraîches</i>	
	Persillé de bœuf	42
	<i>Persillé de bœuf Black Angus et son jus corsé</i>	
	Côte de veau	44
	<i>Cuite au Jospet, jus de viande citronné, beurre maître d'hôtel</i>	
	Sole meunière	64
	<i>Beurre noisette, feuilles de citronnier</i>	

Garnitures

 Purée de patates douces -  Purée de pommes de terre au beurre noisette
-  Vraies frites maison -  Haricot et persil frais -
 Riz pilaf -  Salade verte

7

 Sans gluten  Végétarien  Vegan

Tarifs en euros TTC - service compris

desserts

✓	Churros <i>Sucre cannelle, sauces chocolat et caramel au beurre salé</i>	11
✓	Cheesecake du Doobie's <i>Noix de pécan, caramel au beurre salé</i>	12
✓	Sundae au popcorn <i>Caramel, popcorn caramélisé</i>	12
✓	Pain perdu aux fruits de saison <i>Chantilly à la vanille, fruits rouges</i>	14
✓	Baba au rhum arrangé du Doobie's <i>Chantilly à la vanille, rhum arrangé aux aromates, à discrétion</i>	14
✓	Triptyque de profiteroles <i>Glace vanille de Madagascar, glace noisette du Piémont et glace pistache de Sicile</i>	15
✓	Les glaces et sorbets maison <i>Vanille de Madagascar, Pistache de Sicile, noisette du Piémont, chocolat noir, fraise/sumac, pêche blanche/cerveine, citron vert/gingembre</i>	10

 Sans gluten
  Végétarien
  Vegan

Tarifs en euros TTC - service compris

