



 **brasseriePrintemps**

---

---



**POUR VOS ÉVÉNEMENTS** : séminaires, soirées, lancements de produits...  
La Brasserie Printemps est privatisable. Renseignements et réservation  
auprès de Cristelle Ganneau au 01 42 82 50 53 ou par email  
[c.ganneau@groupe-bertrand.com](mailto:c.ganneau@groupe-bertrand.com)

**BRASSERIE PRINTEMPS** 6<sup>e</sup> étage du Printemps Mode, 64 bd Haussmann, 75009 Paris  
01 42 82 58 84 - Ouvert du lundi au samedi de 9h35 à 20h (jeudi 20h45) et le dimanche de 11h à 19h

---

---

*Octobre 2019 - Prix service compris 15.5% sur le HT - Prix en euros*

## - PLATS DU JOUR -

19,9

### LUNDI

Confit de canard, *pommes de terre grenaille*

### MARDI

Joue de bœuf braisée, *carottes Vichy*

### MERCREDI

Boudin noir aux deux pommes

### JEUDI

Poitrine de veau confite, *purée de pommes de terre*

### VENDREDI

Brandade de morue aux piquillos, *œuf poché, beurre blanc*

## FORMULES

*Du lundi au vendredi  
Boisson non comprise*

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert · 26,5

Entrée + Plat + Dessert · 31

Soupe à l'oignon gratinée à l'Emmental

*ou* Escargots de Bourgogne Label Rouge (X6)

*ou* Salade de haricots verts frais  
*magret de canard fumé maison, champignons de Paris,  
tomates cerise et noisettes*

Plat du jour

*ou* Tartare de bœuf aux couteaux, *pignons de pin,  
moutarde Savora, cœur de laitue, frites*

*ou* Ravioles du Dauphiné, *crème de Morilles, Comté AOP*

Crème brûlée à la vanille

*ou* Dacquoise aux marrons façon « Mont-blanc »

*ou* Fontainebleau du Printemps aux fruits exotiques

## MENU ENFANT

*Réservé aux enfants de moins de 12 ans*

14

Poulet croustillant *ou* Steak haché, *servis avec frites*

Glace maxi boule parfum au choix  
*sauce chocolat et crème fouettée*

Boisson fraîche au choix  
sur la carte, 33 cl

## ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée à l'Emmental	9,5
Œuf poché aux pleurotes, <i>crème de Parmesan, croûtons</i>	12
Salade de haricots verts frais, <i>magret de canard fumé maison, champignons de Paris, tomates cerise et noisettes</i>	11,5
Foie gras de canard mi-cuit, <i>chutney de figues, brioche toastée</i>	18
Escargots de Bourgogne Label Rouge (x6)	11
Velouté de butternut, <i>crème de champignons à la truffe d'été*</i>	10
Tartare de saumon	13,5
<i>concombre, herbes fraîches et vinaigrette aux agrumes</i>	

## VIANDES

Suprême de volaille à la normande, <i>pommes de terre charlotte rôties</i>	22
French Burger	23
<i>steak haché de bœuf, Cantal AOC, avec ou sans poitrine fumée, frites</i>	
Filet de bœuf poêlé	32
<i>sauce au poivre, haricots verts frais, tomates confites, gratin dauphinois</i>	
Tartare de bœuf aux couteaux	21
<i>pignons de pin, moutarde Savora, cœur de laitue, frites</i>	
Côte de veau rôtie, <i>purée de pommes de terre, crème de morilles</i>	33

## POISSONS

Filet de saumon d'Écosse	25
<i>écrasé de pommes de terre, crème de coquillages</i>	
Filet de daurade royale, <i>légumes croquants, beurre blanc citronné</i>	23
Noix de Saint Jacques	29
<i>risotto, crème de champignons à la truffe d'été*, tuile de Grana Padano AOP</i>	

## GRANDES ASSIETTES

Salade César, <i>poulet crispy aux graines, romaine, Parmesan, croûtons, sauce César</i>	22
Salade Veggie, <i>salade mesclun, haricots verts, quinoa, noix, radis, butternut rôti au miel, tomates cerise, copeaux de Parmesan, sauce yaourt grec au raifort</i>	21
Salade Gourmande, <i>magret de canard fumé maison, tartine de foie gras de canard, haricots verts frais, œufs de caille, champignons de Paris, tomates cerise, mesclun et vinaigrette au Xérès</i>	23
Club sandwich à la chair de crabe	23
<i>mayonnaise, avocat, tomates, cœur de laitue ou frites</i>	
Carpaccio de bœuf	21
<i>confit de champignons, roquette, noisettes torréfiées, vinaigrette à l'huile de noisette, frites</i>	
Ravioles du Dauphiné	19
<i>crème de Morilles, Comté AOP</i>	
Saumon d'Écosse fumé maison	23
<i>crème au raifort, blinis</i>	

## DESSERTS

Crème brûlée	9	Tarte aux agrumes meringuée	12,5
<i>à la vanille</i>			
Baba au rhum	9,5	Crèmeux chocolat	11
<i>minestrone d'ananas, crème fouettée</i>		<i>sablé cacaoté, petit macaron au chocolat et sauce caramel au beurre salé</i>	
Fontainebleau du Printemps aux fruits exotiques	9,5	Profiteroles à la vanille	11,5
		<i>sauce chocolat Valrbona, crème fouettée</i>	
Café ou thé gourmand	11,5	Dacquoise aux marrons	10
<i>tarte aux agrumes, mini fontainebleau, mini dacquoise façon Mont-blanc</i>		<i>façon « Mont-blanc »</i>	

## COUPES GLACÉES

Coupe 3 parfums au choix - <i>vanille, café, chocolat, pistache, marron glacé, caramel au beurre salé, fraise, framboise, mangue</i>	8
Chocolat/Café Liégeois	10
Coupe aux marrons, <i>glace aux marrons, glace vanille, crème de marron, crème fouettée, meringue</i>	10,5
Gourmandise, <i>glace vanille, glace chocolat, sauce caramel au beurre salé, sablé cacaoté, crème fouettée</i>	10,5
Coupe Amarena, <i>glace pistache, glace chocolat, cerise amarena, crème fouettée, copeaux de chocolat</i>	10,5