



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

BRASSERIE PRINTEMPS 6^e 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 2018 - Prix service compris 15.5% sur le HT - Prix en euros



 **brasseriePrintemps**



- PLATS DU JOUR -

19,9

LUNDI

Saucisson de Lyon pistaché,
pommes de terre charlotte, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

MARDI

Joue de bœuf braisée au Merlot, duo de carottes

MERCREDI

Fricassée de volaille aux champignons, tagliatelles

JEUDI

Parmentier de canard confit

VENDREDI

Brandade de haddock aux piquillos

FORMULES

Du lundi au vendredi
Boisson non comprise

Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert · 25,5

Entrée + Plat + Dessert · 29,9

Poireaux sauce gribiche

ou Soupe à l'oignon gratinée à l'Emmental
ou Escargots de Bourgogne Label Rouge (x6)

Plat du jour

ou Tartare de bœuf aux couteaux, roquette, frites
ou Ravioles du Dauphiné aux pleurotes

Crème brûlée à la vanille

ou Mont-blanc façon Printemps,
ou Nage de fruits exotiques au thé vert, sorbet litchi

MENU ENFANT

Réservé aux enfants de moins de 12 ans

14

Poulet croustillant *ou* Steak haché, servi avec frites

Glace maxi boule parfum au choix :
vanille, fraise *ou* chocolat

Boisson fraîche au choix
sur la carte, 33 cl

ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée à l'Emmental	9,5
Ouf poché en cocotte, fricassée de champignons, crème de cèpes	12,5
Salade de chèvre chaud brioche, salade de jeunes pousses, vinaigrette à l'huile de noisette	11,5
Tartare de saumon, mangue et avocat	14
Foie gras de canard, chutney de poire au poivre de Sichuan	19
Poireaux sauce gribiche	9,5
Escargots de Bourgogne Label Rouge (x6)	10,5

VIANDES

French Burger, steak haché de bœuf, Cantal, bacon, frites	23
Suprême de volaille jaune crème de morilles, écrasé de pommes de terre	22,5
Filet de bœuf poêlé, sauce au poivre, gratin dauphinois	32
Magret de canard, sauce balsamique, légumes de saison	24
Tartare de bœuf taillé aux couteaux roquette, frites	21
Quasi de veau fricassée de champignons, écrasé de pommes de terre	27

POISSONS

Filet de cabillaud, fondue de poireaux, crème à la truffe d'été*	25
Noix de Saint Jacques poêlées, risotto crémeux, coulis de crustacés	30
Pavé de saumon rôti sur peau, beurre blanc, épinards à la crème	26

*tuber aestivum

GRANDES ASSIETTES

Salade César poulet crispy aux graines, romaine, Parmesan, croûtons, sauce César	22
Club sandwich du Printemps poulet rôti, bacon, œuf dur, tomate, salade, frites	21
Carpaccio de bœuf mariné mozzarella frit, roquette, vinaigrette à l'huile de noisettes, frites	22
Ravioles du Dauphiné aux pleurotes	19,5
Assiette de saumon fumé maison blinis au sarrazin, crème de raifort	22,5
Salade Veggie salade mesclun, haricots verts, poivrons piquillos, noix, romaine, quinoa, Parmesan, vinaigrette à la noisette	21,5

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	9	Belles Profiteroles glace vanille, sauce chocolat Valrhona	13
Fontainebleau aux agrumes marmelade de mandarine, miel kalios, madeleine	10	Mont-blanc façon Printemps	8,5
Café ou thé gourmand Mont-blanc façon Printemps, nage de fruits exotiques, tarte au chocolat	11	Tarte au chocolat Valrhona caramel au beurre salé, noisettes torréfiées	10
		Nage de fruits exotiques infusés au thé vert, sorbet litchi	9,5

COUPES GLACÉES

Coupe 3 parfums au choix - vanille, café, chocolat, praliné noisette, caramel au beurre salé, pistache, fraise, framboise, litchi, mangue, verveine	8
Coupe colonel Grey Goose, sorbet citron, zeste citron vert, vodka Grey Goose	10
Chocolat/Café Liégeois	10
Coupe du Printemps sorbet framboise, sorbet litchi, litchis, coulis de framboises, crème fouettée, meringue	10,5
Coupe Gourmande glace vanille, glace chocolat, brownies, caramel au beurre salé, crème fouettée	10,5
Coupe Poire sorbet poire, sorbet verveine, poire pochée, crème fouettée, meringue	10,5