

RESTAURANT  
*chiquette*

Notre Chef David MAROLEAU vous propose  
Au gré des saisons

*Our Chef David MAROLEAU suggests  
Along with the seasons*

A partir de 12h jusqu'à 22h30  
*From 12pm at 10:30 pm*

	Gourmet	Dégustation
<b>L'ŒUF BIOLOGIQUE / ORGANIC EGG</b>	<b>26</b>	<b>20</b>
Onsen, blanquette de champignons au Miso, Melba de pain et oignons groseille au caramel <i>Onsen style, mushrooms stew with Miso, bread chips and caramelised onions</i>		
<b>L'ARTICHAUT / ARTICHOKE</b>	<b>28</b>	<b>21</b>
Crème onctueuse à la truffe et foie gras glacée à la Périgueux <i>Smooth cream with truffle and glazed pan-fried foie gras with « Périgueux » sauce</i>		
<b>LES GAMBAS BIOLOGIQUES / ORGANIC TIGER SHRIMPS</b>	<b>34</b>	<b>26</b>
En tartare mi- cuit, riz Koshi Hikari et bouillon à la citronnelle <i>Tiger Shrimp tartar, "Koshi Hikari" rice in a lemongrass broth</i>		
<b>LA PÊCHE DU JOUR / CATCH OF THE DAY</b>	<b>***</b>	
Au gré des saisons, nous cuisinerons ce que la mer nous propose <i>According to the season, we cook for you what the ocean offers</i>		
<b>LA SAINT JACQUES / SCALLOPS</b>	<b>34</b>	
Délicatement grillée au Binchotan, curry léger de topinambour aux coraux et lait de coco <i>Gently grilled with Binchotan, light curry of Jerusalem Artichokes with corals and coconut milk</i>		
<b>LE BŒUF / BEEF</b>	<b>44</b>	
Filet de Black Angus, pommes Dauphine au cœur coulant de poivre des Gorilles et chantilly de Ratte <i>Black Angus filet, « Dauphine » potatoes with « Gorilla » pepper melting heart and Ratte chantilly</i>		
<b>LE COCHON / PORK</b>	<b>32</b>	<b>24</b>
Confit et caramélisé Char Siu, Bok Choi au Sichuan et Bao aux herbes et gingembre <i>Confit and caramelized in Char Siu sauce, Bok choi with Sichuan pepper and herbs and ginger Bao</i>		
<b>Menu inspiration en cinq étapes</b>	<b>85</b>	
<i>Inspiration menu in five steps</i>		
<b>Accord mets et vins</b>	<b>135</b>	
<i>Wine pairing</i>		

**SUGGESTION DU JOUR / SPECIAL OF THE DAY \*\*\***

*Certains de nos produits sont déclinables en petites portions / Ours products are available in half sizes*

**\*\*\* Prix selon arrivage / Price according to the market**

## LES CLASSIQUES CHIQUETTE

<b>LA CAESAR</b>	<b>24</b>	<b>18</b>
Effeuillé de sucrine, supreme de volaille fermière dorée ou façon Tonkatsu, parmesan et croûtons légèrement aillés <i>Crisp lettuce herats, golden farm chicken breast, parmesan cheese and garlic croutons</i>		
<b>LE CODET CLUB</b>	<b>26</b>	
Pain de mie " Motchi-Motchi ", paillard de volaille fermière, riquette et pommes Coin de rue servi avec ou sans bacon ibérique) <i>Japanese soft bread, farm chicken breast, "Coin de rue" potatoes, arugula (served with or without Iberian bacons)</i>		
<b>LE CHIC<sup>ETTE</sup> BURGER</b>	<b>32</b>	
Steak hâché préparé maison, Morbier, avocat grillé, salsa de tomates et pommes Coin de rue (servi avec ou sans bacon ibérique) <i>Homemade steak &amp; Homemade Bao, Morbier cheese, grilled avocado, tomato salsa and "Coin de rue" potatoese</i>		
<b>LE RISOTTO CARNAROLLI / CARNAROLLI RISOTTO</b>	<b>28</b>	<b>21</b>
Aux champignons sauvages et Duxelle crémeuse <i>With wild mushrooms and creamy «Duxelle»</i>		
<b>LA CHARCUTERIE IBERIQUE / IBERICAL DELICATESSEN</b>	<b>34</b>	
Jambon Bellota, chorizo, Lomo, Lomito et Fayet accompagné de pan con tomate <i>Jambon Bellota, chorizo, Lomo, Lomito and Fayet garnished with pan con tomate</i>		
<b>LES FROMAGES AFFINÉS / RIPENED CHEESES</b>	<b>28</b>	
Selon les saisons <i>According to the seasons</i>		

DOUCEURS / SWEET CORNER

**LA CLÉMENTINE CORSE / CORSICAN CLEMENTINE** 14

En sorbet relevé au Kalamansi et gingembre confit, nage de pamplemousse aux baies roses  
*Sherbet with Kalamansi and candied ginger, grapefruit broth with pink pepper*

**LE CHOCOLAT / CHOCOLATE** 15

Ganache brûlée Guanaja, sorbet chocolat et mille et une feuille de cacao  
*Guanaja crème brûlée, cocoa sherbet and a thousand chocolate leaves*

**LA MANGUE / MANGO** 14

Rôtie à la cardamome à la façon d'une tatin, Filo caramélisée au sirop d'érable  
et confiture de lait de coco au sucre de palme  
*Roasted with cardamom Tatin style, caramelized Filo paste with maple syrup  
and coconut milk jam with palm sugar*

**LA DÉCLINAISON GOURMANDE / SWEET TOOTH** 16

**LES GLACES ET SORBETS MAISON / HOME MADE ICE CREAMS AND SHERBETS** 14

Accommodés de leurs toppings maison selon votre convenance  
*Garnished with the toppings of your wishes*

---

La liste des allergènes est disponible auprès de notre maître d'hôtel.  
*List of allergens available (ask our Restaurant Manager)*

RESTAURANT  
*chiquette*

VINS & CHAMPAGNES

## LES ROUGES

---

### LES VINS DE BORDEAUX 75cl

Clarendelle Rouge, inspiré par Haut-Brion 2015	40
K 'Pot vin de France 2018	45
Médoc, Patache d'aux 2014	55
Bordeaux, Château de Reignac 2015	50
Pessac-Léognan, Lafont Menaut 2016	65
Saint-Emilion, Grand Cru Classé Château Canon 2014	189

### LES VINS DE BOURGOGNE 75cl

Mercurey « La Charmée » 2017	65
Santenay 1er cru 2016	91

### LES VINS DE LA LOIRE 75cl

Saumur Champigny 2017	52
-----------------------	----

### LES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE 75cl

Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence 2018	45
Crozes-Hermitage « Domaine Les 4 Vents » 2017	73

## LES ROSÉS

---

### LES VINS DE PROVENCE 75cl

Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO 2017	45
--	----

## LES BLANCS

---

### LES VINS DE BORDEAUX 75CL

Clarendelle Blanc, inspiré par Haut-Brion 2018	40
K-Libre Sauvignon 2017	58

### LES VINS DE BOURGOGNE 75CL

Chablis, Samuel Billard 2017	61
Montagny Premier Cru Bouchard Père et Fils 2016	67
Pouilly Fuissé, Bouchard Père et Fils 2017	73

### LES VINS DE LA LOIRE 75CL

Sancerre La Grande Réserve, Domaine Henri Bourgeois 2016	55
--	----

### LES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE 75CL

#### Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO 2018

Viognier, Domaine des grandes de Mirabel 2017	48
Châteauneuf-du-Pape, les Hauts de Barville 2018	51

### LES VINS D'ALSACE 75CL

Gewurztraminer Les Sorcières 2015	40
-----------------------------------	----

**CHAMPAGNES BRUTS**

Bouteille

Laurent-Perrier Brut	90
Laurenti	90
R de Ruinart	120

**CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS**

Philipponnat Grand Blanc Mareuil sur Ay	140
Ruinart	200

**CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS**

Mumm de Verzenay	160
------------------	-----

**CHAMPAGNES ROSÉS**

Ayala Rosé Majeur	100
Cuvée Rosée Laurent-Perrier	120
Louis Roederer Cristal 2007	400

**CHAMPAGNE VINTAGE**

Louis Roederer Vintage 2008	180
-----------------------------	-----

**CHAMPAGNES PRESTIGES**

Grand Siècle, par Laurent-Perrier	230
Piper Heidsieck, Cuvée Rare 2002	240
Perrier Jouët, Belle Epoque 2006	240
Louis Roederer Cristal 2009	350

LES VINS AU VERRE

**LES CHAMPAGNES À LA COUPE... (12CL)**

Delamotte, Blanc	19
Laurent Perrier, Rosé	24

**LES VINS BLANCS... (12CL)**

Sancerre La Grande Réserve, Domaine Henri Bourgeois 2018	12
<b>Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO 2018</b>	15
Chablis, Samuel Billaud 2017	15
Vin du moment	16

**LE VIN ROSÉ... (12CL)**

Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO 2018	15
--	----

**LES VINS ROUGES... (12CL)**

Clarendelle Rouge, inspiré par Haut-Brion 2015	14
<b>Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence 2018</b>	15
Saumur Champigny 2017	15
Vin du moment	16

---

LES EAUX MINÉRALES

	33cl	75cl
Evian	6	10
Badoit Rouge	6	
Badoit Verte		10
Perrier	6	
Chateldon		12
Eau du moment		12



---

Au coeur de l'esprit Rive Gauche, se cache une belle adresse d'initiés :  
c'est entre le Musée des Invalides et la Tour Eiffel que se révèle l'hôtel Le Cinq Codet.  
Au-delà de son architecture singulièrement graphique,  
le lieu déploie une distinction toute en douceur et lumière :  
son design contemporain conçu par Jean-Philippe Nuel crée la surprise de volumes aérés  
où respire la sérénité. Chacune des 67 chambres et suites cultive un chic discrètement sophistiqué :  
un art de vivre éclairé, qui se déploie également du spa au restaurant  
où profiter de moments d'heureuse intimité.  
Là est la particularité du Cinq Codet : un égard tout particulier à la plus raffinée des hospitalités.

*Tucked away in the heart of Paris's quintessential Left Bank is one of the capital's best-kept secrets, known to insiders only.  
Situated between the Invalides Museum and the Eiffel Tower, Le Cinq Codet hotel comes into its own.  
In addition to its unique, graphic architecture, the hotel affords outstanding distinction,  
in a luminous, cosy setting. The hotel's contemporary design makes for surprisingly spacious surroundings,  
which exude true peace and quiet.  
Each of the 67 rooms and suites is a haven of understated chic sophistication,  
for an enlightened art of living, which also extends to the spa to the restaurant, where you can enjoy blissful privacy.  
This is what makes Le Cinq Codet so special:  
its commitment to genuine hospitality with the utmost refinement.*