

RESTAURANT  
*chiquette*

Notre Chef David MAROLEAU vous propose  
Au gré des saisons

*Our Chef David MAROLEAU suggests  
Along with the seasons*

À partir de 19h jusqu'à 22h30  
*From 7pm to 10:30 pm*

**A PARTAGER / TO SHARE**

**LA CHARCUTERIE IBÉRIQUE / IBERICAL DELICATESSEN 36**

Jambon Bellota, chorizo, lomo, lomito et fayet accompagnés de pan con tomate  
*Bellota ham, chorizo, lomo, lomito and fayet garnished with pan con tomate*

**DELIKATESSEN À PARTAGER / DELIKATESSEN TO SHARE \*\*\***

Entre terre et mer, à composer à votre guise  
*Between land and sea, to be composed as you wish*

**LES FROMAGES AFFINÉS / RIPENED CHEESES 16**

Selon les saisons  
*According to the seasons*

**ENTREES OU PLATS  
STARTERS OR MAIN COURSES**

**LA BETTERAVE / BEETROOT 22 29**

Cuite à la braise, anguille fumée, caviar et crème fermière  
*Embers cooked, smoked eel, caviar and whole cream*

**LE CÉLERI RAVE / CELERY ROOT  18 24**

Cordon bleu végétal aux graines, beurre blanc au satay de tamarin et sucrine braisée  
*Veggie cordon bleu with seeds, white butter with tamarind satay and braised sucrine*

**LES PELMENIS / PELMINIS  16 23**

Au Brocciu fumé (ou Ricotta de bufflonne), Mole Madré tomatoée et légèrement épicée  
*With smoked Brocciu cheese (or buffalo Ricotta), lightly spiced "Mole Madre" tomato sauce*

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

## PLATS / MAIN COURSES

<b>LE CABILLAUD / COD</b> 		<b>34</b>
Cuit à la nacre, nage de citron et gingembre, artichaut et topinambours au citron noir <i>Gently cooked, lemon and ginger broth, artichoke and Jerusalem artichokes with black lemon</i>		
<b>LES GAMBAS BIOLOGIQUES / ORGANIC TIGER SHRIMPS</b>	<b>27</b>	<b>36</b>
En tartare mi-cuit, Riz koshi -hikari et bouillon citronnelle <i>Tiger Shrimp tartar, « Koshi-Hikari » rice and a lemongrass broth</i>		
<b>LE COCHON / PORK</b>	<b>27</b>	<b>36</b>
Caramélisé Char Siu, aubergines chinoises laquées et pickles de mangue <i>Caramelized in Char Siu sauce, lacquered Chinese eggplant and mango pickles</i>		
<b>LE BŒUF / BEEF</b>		<b>46</b>
Filet Black Angus, carottes confites aux épices des minorités et jus au curry de Goa <i>Black Angus fillet, confit carrots with North Vietnamese spices and Goa curry sauce</i>		

---

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

## NOS CLASSIQUES / OUR CLASSICS

<b>LE SMASHBURGER</b>	33
Pain et viande maison, Cheddar mûré, cœur de bœuf acidulé et pomme coin de rue (servi avec ou sans bacon ibérique) <i>Homemade bread and meat, matured cheddar, acidulous tomatoes and « Coin de rue » potatoes (served with or without Iberian bacon)</i>	
<b>LE CODET CROQUE</b>	24
Pain « Mochi-Mochi », jambon, crème de comté 18 mois et pomme gaufrette <i>«Mochi-Mochi » bread, ham, 18-month comté cream and potato wafer</i>	
<b>LE CHIC-CLUB</b>	28
Pain « Mochi-Mochi », paillard de volaille fermière, roquette et pommes coin de rue (servi avec ou sans bacon ibérique) <i>Japanese soft bread, farm chicken breast, « Coin de Rue » potatoes (served with or without Iberian bacon)</i>	
<b>LA CAESAR</b>	20 26
Cœur de Romaine, suprêmes de volaille dorés ou en aiguillettes Tonkastu, parmesan et croûtons légèrement aillés <i>Romain lettuce heart, golden farm chicken breast or Tonkastu style, parmesan cheese and garlic croutons</i>	
<b>LES RIGATONI</b>	20 26
A la Norma, tomates, aubergines, ricotta et parmesan <i>Norma style, with tomatoes, eggplants, ricotta and parmesan cheese</i>	

---

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

DESSERTS / SWEET CORNER

<b>LE CHOCOLAT / CHOCOLATE</b>	16
Pain de Gênes fondant, sorbet cacao au Sichuan, mascarpone montée, cerises à l'eau de vie, Granola de graines <i>Soft Almond cake, Sichuan cocoa sorbet, whipped mascarpone, cherries in brandy and seed granola</i>	
<b>LE LAIT FERMIER / FARM MILK</b>	13
En différentes textures, glace, mousse, confiture et yuba <i>In different textures, ice cream, mousse, jam and yuba (tofu skin)</i>	
<b>LA GRENADE / POMEGRANATE</b> 	14
Marmelade à la fleur d'hibiscus, bulle de yaourt grec, sorbet betterave et baie de genièvre <i>Hibiscus flower marmalade, bubble yogurt, beetroot sorbet with juniper berry</i>	
<b>LA DÉCLINAISON GOURMANDE / SWEET TOOTH</b>	16
<b>LES GLACES ET SORBETS MAISON</b>	14
<b>HOME MADE ICE CREAMS AND SHERBETS</b> Acommodés de leur topping maison selon votre convenance <i>Homemade Ice cream and sherbets, garnished with the topping of your wishes</i>	
<b>MENU CARTE BLANCHE EN CINQ TEMPS</b>	90
<b>« CARTE BLANCHE » MENU IN FIVE STEPS</b>	

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



VINS & CHAMPAGNES

## LES ROUGES

---

### LES VINS DE BORDEAUX 75cl

Clarendelle Rouge, inspiré par Haut-Brion 2015	42
K 'Pot vin de France 2018	45
Médoc, Patache d'aux 2014	60
Bordeaux, Château de Reignac 2015	50
Pessac-Léognan, Lafont Menaut 2016	67

### LES VINS DE BOURGOGNE 75cl

Mercrey « La Charmée » 2017	68
Santenay 1 <sup>er</sup> cru 2016	95

### LES VINS DE LA LOIRE 75cl

Saumur Champigny 2017, Encore Domaine La Folie Luçé 2017	54
--	----

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

Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence 2018	48
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	46
--	----

## **LES BLANCS**

### **LES VINS DE BORDEAUX 75CL**

Clarendelle Blanc, inspiré par Haut-Brion 2018	42
K-Libre Sauvignon 2017	58

### **LES VINS DE BOURGOGNE 75CL**

Chablis, Samuel Billard, Les Grands Terroirs 2017	64
Montagny Premier Cru Bouchard Père et Fils 2016	70
Pouilly Fuissé, Bouchard Père et Fils 2017	75

### **LES VINS DE LA LOIRE 75CL**

Sancerre La Grande Réserve, Domaine Henri Bourgeois 2016	58
--	----

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

Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO 2018	46
Viognier, Domaine des grandes de Mirabel 2017	50
Châteauneuf-du-Pape, les Hauts de Barville 2018	54

### **LES VINS D'ALSACE 75CL**

Gewurztraminer Les Sorcières 2015	45
-----------------------------------	----



## CHAMPAGNES BRUTS

Bouteille

Laurent-Perrier Brut	90
Laurenti	90
R de Ruinart	127

## CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

Philipponnat Grand Blanc Mareuil sur Ay	140
Ruinart	215

## CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS

Mumm de Verzenay	165
------------------	-----

## CHAMPAGNES ROSÉS

Louis Roederer cristal	450
Cuvée Rosée Laurent-Perrier	125

## CHAMPAGNE VINTAGE

Laurent Perrier Millésimé 2006	150
--------------------------------	-----

## CHAMPAGNES PRESTIGES

Piper Heidsieck, Cuvée Rare 2002	250
Louis Roederer Cristal 2009	400

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	15
Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO 2017	12
Chablis, Samuel Billaud 2017	15

**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
Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence 2017	10
Saumur Champigny 2017	15

---

LES EAUX MINÉRALES

	33cl	75cl
Voss Plate	6	9
Voss Gazeuse	6	9
Perrier	6	
Eau du moment		10

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.*