




LE CINQ CODET
PARIS

RESTAURANT
chiquette

Le Restaurant Chiquette vous accueille
pour le déjeuner et le dîner :

*The Restaurant Chiquette welcomes
you for the lunch and the dinner:*

Tous les jours de 10h30 jusqu'à 22h30

Everyday from 10.30 am to 10.30 pm

—
Notre Chef David MAROLEAU
vous propose : Saveurs de nos Terres

*Our Chef David MAROLEAU
suggests : Flavours of the Earth*



UNE MAISON 21 COLLECTION

LES PLATS SUR LE POUCE

Ces suggestions sont disponibles en journée de 10h30 à 19h,
ainsi qu'au room-service à partir de 10h30.

*These suggestions are available during the day from 10:30am to 7pm,
and at room service from 10:30am onwards.*

| | |
|--|----|
| SAUMON GRAVLAX / GRAVLAX SALMON | 22 |
| <i>Crème acidulée, pain « Carasau » · Sour cream "Carasau" bread</i> | |
| PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE / "PÂTÉ EN CROÛTE" OF POULTRY | 21 |
| <i>Fruits secs, pickles de légumes · Dried fruits pickles</i> | |
|  SALADE DE BETTERAVES MULTICOLORES / COLORED SALAD OF BEETS | 28 |
| <i>Crème d'Isigny, œufs de truite · Isigny sour cream with trout eggs</i> | |
| SALADE CAESAR / CAESAR SALAD | 26 |
| <i>Cœur de sucrine, aiguillette de volaille, croûtons au parmesan, sauce caesar aux herbes Sucrine heart, chicken strips, parmesan croutons, herbs caesar dressing</i> | |
|  TRIO DE QUINOA FAÇON TABOULÉ / TABBOULEH-STYLE QUINOA TRIO | 22 |
| <i>Avocat, tomates confites et persil · With avocado, tomato confit and parsley</i> | |
| CROQUE-MONSIEUR / "CROQUE MONSIEUR" | 26 |
| <i>Au jambon Prince de Paris et comté · With Prince de Paris ham and comté cheese</i> | |
| LA TOUCHE SUCRÉE / SWEET CORNER | |
| CHOCOLAT EN TEXTURES / TEXTURED CHOCOLATE | 15 |
| <i>Céréales toastées · Toasted cereals</i> | |
| BLANC MANGER / PANACOTTA | 14 |
| <i>Figs parfumées à la fève tonka · Figs with tonka bean-flavored</i> | |
| ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS / ASSORTMENT OF RIPENED CHEESES | 14 |

 végétarien / vegetarian

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

Prix Nets en Euro - TVA et Service Compris / Net Rates in Euro -VAT and Service Included

LES CHAMPAGNES À LA COUPE... (12CL)

| | |
|---------------------------|----|
| Champagne DEUTZ Brut | 20 |
| Barons de Rothschild Rosé | 26 |

RATAFIA CHAMPENOIS... (5CL)

| | |
|--|----|
| Ratafia Champenois Solera « Henri Giraud » 1990-2013 | 20 |
|--|----|

LES VINS BLANCS... (12CL)

| | |
|---|----|
| Sancerre La Grande Réserve, Domaine Henri Bourgeois 2023 | 15 |
| Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix-en-Provence BIO 2023 | 12 |
| Chablis AOP, Jean Marc BROCARD 2022 | 15 |
| Vin du moment | 16 |

LES VINS ROSÉS... (12CL)

| | |
|---|----|
| Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix-en-Provence BIO 2023 | 15 |
| Château La Martinette, AOP Côtes de Provence BIO 2023 | 15 |

LES VINS ROUGES... (12CL)

| | |
|---|----|
| Château La Grolet Origines BIO 2021 | 14 |
| Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix-en-Provence 2022 | 15 |
| Saumur Champigny, Encore Domaine La Folie Luçé 2021 | 15 |
| Domaine Peter Sichel, Vallée du Cucugnan 2019 | 18 |

LES VINS PÉTILLANTS À LA COUPE 0,0% (14CL)

| | |
|----------------------------|----|
| French Bloom « Le Blanc » | 19 |
| Blush Divin « Rosé » | 17 |
| Le Sauvignon Blanc Divin | 15 |
| Le vin rouge Premium Divin | 15 |

BIÈRE SANS ALCOOL

| | |
|--------------------------------|---|
| Bière blonde by Le Petit Beret | 6 |
|--------------------------------|---|

EAUX

Eaux filtrées plate ou pétillante : *Filtered still and sparkling water*

| | |
|-------------------|----|
| Evian / Chateldon | 6 |
| Perrier | 12 |

INVITATION AU PARTAGE

Composez votre propre assortiment de mets à partager pour une aventure gustative.
Create your own assortment of dishes to share for a taste experience.

-  **SALADE DE BETTERAVES MULTICOLORES / COLORED SALAD OF BEETS** 11
 Crème d'Isigny, œufs de truite · *Isigny sour cream with trout eggs*
-  **CHOU-FLEUR RÔTI CURRY / ROASTED CAULIFLOWER** 16
 Mayonnaise légère, pesto cajou-coriandre
Tandoori flavour, light mayonnaise wit cashew and corander pesto
-  **HOUMOUS DE POIS CHICHES ET COURGES** 11
CHICKPEA AND SQUASH HUMMUS
 Graines torrifiées, chips de socca · *Roasted seeds, chickpea flour chip*
-  **PAIN PITA FAÇON FLAMICHE / PITA BREAD FLAMICHE STYLE** 14
 Poireaux caramélisés · *Caramelized leeks*
-  **ŒUF BIO POCHÉ / POACHED ORGANIC EGG** 18
 Curry de lentillons rosés, falafels aux noisettes · *Pink lentil curry, hazelnut falafek*
-  **PICCATA DE CÉLERI RAVE / CELERIAC "PICCATA"** 15
 Poivre fumé, yaourt à la livèche · *Smoked pepper, lovage yogurt*
-  **PANISSES CROUSTILLANTES / CRISPY BREADCRUMBS** 16
 Fromage frais, terreau d'olives · *Goat cheese, olive loam*
- CEVICHE DE DAURADE LECHE DE TIGRE VERDE / CEVICHE OF SEA BREAM** 24
 Grenade, groseilles, sauce coriandre · *Pomegranate, redcurrant and cilantro dressing*
- CHIPIRONS CROUSTILLANTS EN TEMPURA / CRISPY SQUID TEMPURA** 28
 En tempura, condiment ail noir · *In tempura, black garlic condiment*
- SAUMON GRAVLAX / GRAVLAX SALMON** 22
 Crème acidulée, pain « Carasau » · *Sour cream "Carasau" bread*
- PAVE DE BAR SNACKÉ / SEARED SEA BASS** 29
 Citron, câpres, croûtons · *Lemon, capers and croutons*
- BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE / FARMED RAISED POULTRY BALLOTINE** 29
 Aux champignons sauvages · *With wild mushrooms*
- CROMESQUIS DE CANETTE / DUCKLING CROMESQUIS** 25
 Au comté, ketchup de betteraves épicé · *With comté cheese, spicy beetroot ketchup*
- CAILLETTE D'AGNEAU / LAMBS CHOPS** 18
 Aux noisettes, sauce tzatsiki · *With Hazelnuts and tzatsiki sauce*
- BLANC MANGER / PANACOTTA** 14
 Figues parfumées à la fève tonka · *Figs with tonka bean-flavored*
- FRUITS D'AUTOMNE / AUTUMM FRUITS** 12
 Sorbet pomme-cidre, gavotte aux sarrasin · *Apple-cider sherbets, buckwheat gavotte*
- MI-CUIT AU CHOCOLAT GUANAJA / CHOCOLATE WARMED LAVA CAKE** 14
 Cazette et glace vanille · *Crushed hazelnuts and vanilla ice cream*
- ECLAIR XL VANILLE / XL VANILLA ECLAIR** 18
 Noix de pécan caramélisées · *Caramelized pecan nuts*

 végétarien / *vegetarian*

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

Prix Nets en Euro - TVA et Service Compris / *Net Rates in Euro -VAT and Service Included*

LES ROUGES

LES VINS DE BORDEAUX 75CL

| | |
|---|----|
| Château La Grolet Origines, Côtes-De-Bourg AOP BIO 2021 | 45 |
| Médoc AOP, Cru Bourgeois, Patache d'aux 2015 | 67 |
| Bordeaux Supérieur, Château de Reignac 2019 | 50 |
| Pessac-Léognan, Lafont Menaut 2020 | 73 |

LES VINS DE BOURGOGNE 75CL

| | |
|--|-----|
| Mercurey 1 ^{er} cru Domaine Gouffier « Clos L'EVÊQUE » 2021 | 106 |
| Santenay Vieilles Vignes Domaine CHEVROT 2021 | 98 |
| Aloxe-Corton Domaine Jean-Baptiste LEBREUIL « Les Boutières » 2018 | 178 |

LES VINS DE LA LOIRE 75CL

| | |
|--|----|
| Saumur Champigny, Encore Domaine La Folie Luçé 2021 | 65 |
| Chinon Domaine Couly-Dutheil « Baronnie Madeleine » 2017 | 70 |
| Menetou-Salon, Cuvée les Bornés 2021 | 58 |

LES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE 75CL

| | |
|---|----|
| Costières de Nîmes Areca Collection BIO 2022 | 37 |
| Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix-en-Provence 2022 | 48 |
| Crozes-Hermitage Domaine MELODY « Premier Regard » 2020 | 73 |
| Domaine Peter Sichel, Vallée du Cucugnan 2019 | 76 |

LES VINS DU MONDE

| | |
|--|----|
| TALES PINOTAGE Château Gilbert et Gaillard 2020 (Afrique du Sud) | 38 |
|--|----|

LES ROSÉS

LES VINS DE PROVENCE 75CL

| | |
|---|----|
| Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix-en-Provence BIO 2023 | 48 |
| Cuvée Prestige MINUTY, AOP Côtes de Provence 2023 | 73 |
| Château La Martinette, AOP Côtes de Provence BIO 2023 | 55 |

LES BLANCS

LES VINS DE BORDEAUX 75CL

| | |
|--|----|
| Mouton Cadet Réserve Graves Blanc 2021 | 54 |
| K-Libre Sauvignon 2017 | 58 |

LES VINS DE BOURGOGNE 75CL

| | |
|---|-----|
| Chablis AOP, Jean Marc BROCARD 2022 | 65 |
| Montagny Premier Cru Bouchard Père et Fils 2020 | 110 |
| Pouilly Fuissé, Bouchard Père et Fils 2020 | 117 |
| Crémant de Bourgogne AOP, Domaine PIRON 2022 | 55 |

LES VINS DE LA LOIRE 75CL

| | |
|---|----|
| Pouilly-Fumé Domaine Roger Pabiot & Fils « Coteau Des Girarmes » 2023 | 55 |
| Château de Varennes « Vignoble ALAIN CHATEAU » 2020 | 67 |
| Sancerre La Grande Réserve, Domaine Henri Bourgeois 2023 | 69 |

LES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE 75CL

| | |
|--|----|
| Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix-en-Provence BIO 2023 | 46 |
| Viognier, Domaine des grandes de Mirabel 2021 | 50 |
| Laudun Bord Élégance Domaine Brotte 2022 | 38 |

LES VINS D'ALSACE 75CL

| | |
|-----------------------------------|----|
| Gewurztraminer Les Sorcières 2020 | 45 |
|-----------------------------------|----|

LES VINS DU MONDE

| | |
|--|----|
| TALES CHENIN Château Gilbert et Gaillard 2021 (Afrique du Sud) | 38 |
|--|----|

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNES BRUTS

| | |
|----------------------|-----|
| Champagne Deutz Brut | 120 |
| R de Ruinart | 175 |

CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Barons de Rothschild Blanc de Blancs | 220 |
| Ruinart Blanc de Blancs | 240 |
| Prince Blanc de Blancs de Venoge | 215 |

CHAMPAGNES ROSÉS

| | |
|-----------------------------|-----|
| Barons DE Rothschild | 190 |
| Cuvée Rosée Laurent-Perrier | 240 |
| Prince Rosé De Venoge | 170 |
| Champagne Deutz Rosé | 150 |

CHAMPAGNE PRESTIGES

| | |
|--------------------------------|-----|
| Laurent Perrier Millésimé 2012 | 220 |
| MV 17 Henri Giraud | 450 |



NOS EXPÉRIENCES « CHIQUETTE »

LES RENDEZ-VOUS JAZZ / JAZZ EVENTS

Ne manquez pas les mercredis et jeudis jazz de 19h30 à 22h.

Nous vous recevons pour un dîner concert live avec une programmation alternant swing, jazz manouche, bebop, bossa-nova et divers autres styles.

Retrouvez la programmation sur le site Paris Jazz Club.

Don't miss our jazz Wednesdays and Thursdays from 7:30pm to 10pm.

We welcome you for a live dinner concert with a program alternating between swing, gypsy jazz, bebop, bossa-nova and various other styles.

See the program on the Paris Jazz Club website.

LE BRUNCH DOMINICAL / SUNDAY BRUNCH

Chaque dimanche de 12h30 à 15h30, nous vous proposons un généreux buffet de plats healthy et locaux pour un brunch convivial.

Every Sunday from 12.30pm to 3.30pm,

we serve a generous buffet of healthy and local dishes for a convivial brunch.

TEA-TIME

Tous les après-midis de 14h30 à 18h, nous vous accueillons pour un moment gourmand autour d'une boisson chaude et de sa pâtisserie.

Every afternoon from 2.30pm to 6pm, we welcome you to enjoy a hot drink and pastry.



LE CINQ CODET
PARIS