

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

Composez votre propre assortiment de mets à partager pour une aventure gustative. Nos plats sont des petites portions, nous vous invitons à sélectionner entre 3 et 5 assiettes par convives pour un dîner complet. <i>Create your own assortment of dishes to share for a taste experience. Our dishes are small portions, we invite you to select between 3 and 5 plates per person for a complete dinner.</i>	
SALADE DE BETTERAVES MULTICOLORES COLORED SALAD OF BEETS Crème d'Isigny, œufs de truite <i>Isigny sour cream with trout eggs</i>	11
CHOU-FLEUR RÔTI ROASTED CAULIFLOWER Curry, mayonnaise légère, pesto cajou-coriandre <i>Curry flavour, light mayonnaise with cashew and cilantro pesto</i>	16
HOUMOUS DE POIS CHICHES ET COURGES CHICKPEA AND SQUASH HUMMUS Graines torréfiées, chips de socca <i>Roasted seeds, chickpea flour chip</i>	11
PAIN PITA FAÇON FLAMICHE PITA BREAD FLAMICHE STYLE Poireaux caramélisés <i>Caramelized leeks</i>	14
ŒUF BIO POCHÉ POACHED ORGANIC EGG Curry de lentillons rosés, falafels noisettes <i>Pink lentil curry, hazelnut falafels</i>	18
PICCATA DE CÉLERI RAVE CELERIAC PICCATA Poivre fumé, yaourt à la livèche <i>Smoked pepper, lovage yogurt</i>	15

PANISSES CROUSTILLANTES CRISPY PANISSES Fromage frais et terreau d'olives <i>Goat cheese, olive loam</i>	16
CEVICHE DE DAURADE LECHE DE TIGRE VERDE CEVICHE OF SEA BREAM Grenade, groseilles et jus vert <i>Pomegranate, redcurrant and cilantro dressing</i>	11
CHIPIRONS CROUSTILLANTS EN TEMPURA CRISPY SQUID TEMPURA Condiment ail noir <i>Black garlic condiment</i>	16
SAUMON GRAVLAX GRAVLAX SALMON Crème acidulée, pain Carasau <i>Sour cream, Carasau bread</i>	14
PAVÉ DE BAR SNACKÉ SEARED SEA BASS Citron, câpres, croûtons <i>Lemon, capers, croutons</i>	18
BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE FARMED RAISED POULTRY BALLOTINE Aux champignons sauvages <i>With wild mushrooms</i>	15

CROMESQUIS DE CANETTE DUCKLING CROMESQUIS Au comté, ketchup de betteraves épicé <i>With Comté cheese, spicy beet ketchup</i>	25
CAILLETTE D'AGNEAU CAILLETTE OF LAMB Aux noisettes, sauce tzatziki <i>With Hazelnuts and tzatsiki sauce</i>	18
LA TOUCHE SUCRÉE SWEET CORNER	
BLANC MANGER - PANACOTTA Figs parfumées à la fève de tonka <i>Figs with tonka bean-flavored</i>	14
FRUITS D'AUTOMNE AUTUMM FRUITS Sorbet pomme-cidre, gavotte au sarrasin <i>Apple-cider sorbet, buckwheat gavotte</i>	12
MI-CUIT CHOCOLAT GUANAJA CHOCOLATE WARMED LAVA-CAKE Cazette et glace vanille <i>Crushed hazelnuts and vanilla ice cream</i>	14
ECLAIR XL XL ECLAIR Vanille, noix de pécan caramélisées <i>Vanilla, caramelized pecan nuts</i>	18



LES VINS ET CHAMPAGNES AU VERRE	
Champagne DEUTZ Brut	20
Sancerre La Grande Réserve, Domaine Henri Bourgeois 2022	15
Chablis AOP, Jean Marc BROCARD 2021	15
Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix-en-Provence BIO 2022	15
Saumur Champigny, Encore Domaine La Folie Luçé 2020	15

NOTRE RESTAURANT CHIQUETTE VOUS ACCUEILLE :
SOIRÉES JAZZ :
Dîner concert le mercredi et le jeudi à partir de 19h
—
BRUNCH :
Le dimanche de 12h30 à 15h30
—
TEA-TIME :
Tous les jours de 14h30 à 18h

LES ORIGINES DE NOS VIANDES THE ORIGINS OF OUR MEATS
Agneau, Canette et Volaille provenance France Lamb, Duckling and Poultry from France




LE CINQ CODET PARIS UNE MAISON 2L COLLECTION

Contact : +33(0)1 53 85 15 67 / restauration@lecodet.com