

ENTRÉES · STARTERS

🌱 BETTERAVES MULTICOLORES RÔTIÉS 19
ROASTED COLORED BEETS

Crèmeux de betteraves,
cerneaux de noix et chèvre frais
Creamy beetroot, walnut kernels and fresh goat cheese

SAUMON GRAVLAX · GRAVLAX SALMON 22
Crème acidulée, aneth · *Sour cream, tarragon*

PLATS · MAIN COURSES

🌱 TRIO DE QUINOA FACON TABOULE 26
TABBOULEH-STYLE QUINOA TRIO

Avocat, tomates confites et persil
Avocado, sun dry tomatoes and parsley

SALADE CESAR · CAESAR SALAD 26
Cœur de sucrine, volaille,

croûtons au parmesan, sauce César
Sucrine heart, poultry, parmesan croutons, Caesar sauce

CROQUE-MONSIEUR 26
Au jambon Prince de Paris et Comté
With Prince de Paris ham and Comté

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS 14
ASSORTIMENT OF RIPENED CHEESES

CHOCOLAT EN TEXTURE 15
TEXTURED CHOCOLATE

Céréales toastées · *Toasted cereals*

BLANC MANGER · PANACOTTA 14
Noix de coco, agrumes · *Coconut, citrus*

À PARTAGER · TO SHARE

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.
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.

CRUNCH & MUNCH

🌱 ARANCINI 18
Au parmesan, pesto rosso
With parmesan cheese, pesto rosso

CROMESQUIS DE CANETTE 25
DUCKLING CROMESQUIS
Au Comté, ketchup de betteraves épicé
With Comté cheese, spicy beet ketchup

CHIPIRONS CROUSTILLANTS EN TEMPURA 28
CRISPY SQUID TEMPURA
Condiment ail noir · *Black garlic condiment*

🌱 PAIN PITA FACON FLAMICHE 14
PITA BREAD FLAMICHE STYLE
Poireaux caramélisés · *Caramelized leeks*

🌱 HOUMOUS DE POIS CHICHES ET COURGE 11
CHICKPEA AND SQUASH HUMMUS
Graines torrifiées, chips de socca
Roasted seeds, chickpea flour chips

TERRE & MER · LAND & SEA

CAILLETTE D'AGNEAU 18
CAILLETTE LAMB
Aux noisettes, sauce tzatziki
With hazelnuts, tzatziki sauce

BALLOTINE DE VOLAILLE FERMIÈRE 29
FARMED RAISED POULTRY BALLOTINE
Aux champignons sauvages
With wild mushrooms

CEVICHE DE DAURADE 24
CEVICHE OF SEA BREAM
Grenade, groseilles et leche de tigre
Pomegranate, redcurrant and leche de tigre

SAUMON GRAVLAX 22
GRAVLAX SALMON
Crème acidulée, aneth
Sour cream, tarragon

PAVÉ DE BAR SNACKÉ 29
SEARED SEA BASS
Citron, câpres, croûtons
Lemon, capers, croutons

DESSERTS

BLANC MANGER 14
PANACOTTA
Noix de coco, agrumes · *Coconut, citrus*

ECLAIR XL 18
XL ECLAIR
Vanille, noix de pécan caramélisées
Vanilla, caramelised pecan nuts

🌱 LES VÉGÉS · VEGGIES

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS 16
MUSHROOM VELOUTE
Éclats de noisettes · *Crushed hazelnuts*

L'ŒUF PARFAIT BIO · ORGANIC EGG 16
Crèmeux de choux-fleurs,
pickles de chou-fleur multicolore
Creamy cauliflower, multicolored cauliflower pickles

BETTERAVES MULTICOLORES RÔTIÉS 11
ROASTED COLORED BEETS
Crèmeux de betteraves,
cerneaux de noix et chèvre frais
Creamy beetroot, walnut kernels and fresh goat cheese

CHOU-FLEUR RÔTI 16
ROASTED CAULIFLOWER
Curry, mayonnaise légère,
pesto cajou-coriandre
Curry flavour, light mayonnaise with cashew and cilantro pesto

MI-CUIT CHOCOLAT GUANAJA 14
CHOCOLATE LAVA-CAKE
Glace vanille · *Vanilla ice cream*

MOUSSE AU YAOURT 12
YOGOURT MOUSSE
Tuile croustillante et pommes rôties aux épices ·
Crispy tuile and roasted apples with spices

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

RESTAURANT
chiquette

Q5

LE CINQ CODET
PARIS

2L

UNE MAISON 2L COLLECTION

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