

ENTRÉES · STARTERS

SARDINES BRETONNES À L'HUILE D'OLIVE BIO, TOASTS <i>BRETON SARDINES WITH ORGANIC OLIVE OIL AND TOAST</i>	18
SAUMON GRAVLAX · <i>GRAVLAX SALMON</i> Zestes de combawa et citron, gel à l'aneth, crème citronnée <i>Combawa and lemon zest, dill gel, lemon cream</i>	24

PLATS · MAIN COURSES

TOMATES ANCIENNES <i>HEIRLOOM TOMATOES</i> Burrata, pêches brûlées, crumble de parmesan <i>Burrata cheese, burnt peaches and parmesan crumble</i>	21
SALADES DE LENTILLES · <i>LENTILS SALAD</i> Feta, oignons rouges, patate douce, yuzu <i>Feta cheese, red onions, sweet potato, yuzu</i>	21
SALADE CESAR · <i>CAESAR SALAD</i> Cœur de romaine, poulet, parmesan, sauce César <i>Roman salad heart, chicken, parmesan, Caesar sauce</i>	26
CROQUE-MONSIEUR Au jambon Prince de Paris et Comté <i>With Prince de Paris ham and Comté</i>	26

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS <i>ASSORTIMENT OF RIPENED CHEESES</i>	14
CRÉMEUX AU CHOCOLAT NOIR <i>DARK CHOCOLATE CREAM</i> Piment d'Espelette, terreau au chocolat et grué de cacao <i>Espelette pepper, chocolate crumble and cocoa nibs</i>	15
BLANC MANGER · <i>PANACOTTA</i> Coco, fraises, shiso vert <i>Coconut, strawberries, green shiso</i>	15

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 Au parmesan, pesto rosso <i>With parmesan cheese, pesto rosso</i>	18
KEFTAS D'AGNEAU · <i>LAMB KEFTAS</i> À la menthe et au yaourt, sauce tzatziki <i>Mint and yoghurt with tzatziki sauce</i>	21
MEN BO SHA Sauce sweet chili maison, coriandre, menthe, cébette <i>Homemade sweet chili sauce, coriander, mint, spring onion</i>	18
 PITA FAÇON FLAMMEKUECHE <i>FLAMMEKUECHE-STYLE PITA</i> Au Sainte-Maure de Touraine <i>With Sainte-Maure de Touraine cheese</i>	14
 HOUMOUS DE POIS CHICHES <i>CHICKPEA HUMMUS</i> Pousses d'épinard et noisettes, chips de socca <i>Spinach and hazelnut, socca chips</i>	13

TERRE & MER · LAND & SEA

PULLED PORK Sauce barbecue, bun à la pomme de terre, mesclun <i>Barbecue sauce, potato bun, mesclun</i>	24
TORIKATSU Chou blanc au sésame <i>White cabbage with sesame seeds</i>	25
CEVICHE DE LIEU JAUNE <i>CEVICHE OF POLLOCK</i> Fruit de la passion, mangue <i>Passionfruit, mango</i>	24
SAUMON GRAVLAX <i>GRAVLAX SALMON</i> Zestes de combawa et citron, gel à l'aneth, crème citronnée <i>Combawa and lemon zest, dill gel, lemon cream</i>	24
TRUITE ROSE DE BAÏGORRI <i>PINK TROUT FROM BAIGORRI</i> Beurre blanc à la framboise, courgettes <i>Raspberry beurre blanc with zucchini</i>	25

DESSERTS

BLANC MANGER <i>PANACOTTA</i> Coco, fraises, shiso vert <i>Coconut, strawberries, green shiso</i>	15
COOKIE XL · <i>XL COOKIE</i> Noisettes caramélisées, praliné noisette, fleur de sel, glace yaourt <i>Caramelised hazelnuts, hazelnut praline, fleur de sel, yoghurt ice cream</i>	18

 LES VÉGÉS · VEGGIES

QUINOA & LÉGUMES SAUTÉS <i>QUINOA & SAUTÉED VEGETABLES</i> Sauce yaourt au tahini, pickles <i>Tahini yoghurt sauce with pickles</i>	18
CAVIAR D'AUBERGINES BRÛLÉES <i>BURNT EGGPLANT CAVIAR</i> Pesto d'ail des ours, œuf poché bio <i>Wild garlic pesto with organic poached egg</i>	15
TOMATES ANCIENNES <i>HEIRLOOM TOMATOES</i> Burrata, pêches brûlées, crumble de parmesan <i>Burrata cheese, burnt peaches and parmesan crumble</i>	14
RISOTTO Petits pois, parmesan <i>Peas, parmesan cheese</i>	21

PASTÈQUE & MELON <i>WATERMELON & MELON</i> Miel, financier aux amandes <i>Honey, almond financier</i>	15
MI-CUIT AU CHOCOLAT VALRHONA <i>VALRHONA CHOCOLATE MI-CUIT</i> Praliné noisette, glace vanille <i>Hazelnut praline, vanilla ice cream</i>	14



LES VINS ET CHAMPAGNES AU VERRE	
Champagne DEUTZ Brut	22
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

LES ORIGINES DE NOS VIANDES <i>THE ORIGINS OF OUR MEATS</i>	
Agneau, Canette et Volaille provenance France <i>Lamb, Duckling and Poultry from France</i>	
	
LE CINQ CODET PARIS	UNE MAISON 2L COLLECTION
Contact : +33(0)1 53 85 15 67 / restauration@lecodet.com	