

RESTAURANT  
*chiquette*

Notre Chef David MAROLEAU vous propose  
Au gré des saisons

*Our Chef David MAROLEAU suggests  
Along with the seasons*

A partir de 12h jusqu'à 22h30  
*From 12pm at 10 :30 pm*

	Gourmet	Dégustation
<b>LES ASPERGES VERTES / GREEN ASPARAGUS</b> Houmous de pistache acidulé, pickles de Shitake et mayonnaise chaude au Kalamansi <i>Acidulated pistachio hummus, Shitake mushrooms pickles and warm Kalamansi mayonnaise</i>	33	25
<b>L'AVOCAT COCKTAIL / COCKTAIL AVOCADO</b> En croustilles, wok de crevettes roses à la coriandre et espuma tiède de sauce cocktail <i>Deep fried, Shrimps wok with coriander and cocktail sauce espuma</i>	24	18
<b>LES GAMBAS BIOLOGIQUES / ORGANIC TIGER SHRIMPS</b> En tartare mi- cuit, riz Koshi Hikari et bouillon à la citronnelle <i>Tiger Shrimp tartar, "Koshi Hikari" rice in a lemongrass broth</i>	34	26
<b>LA PÊCHE DU JOUR / CATCH OF THE DAY</b> Au gré des saisons, nous cuisinerons ce que la mer nous propose <i>According to the season, we cook for you what the ocean offers</i>	***	
<b>LA SOLE / DOVER SOLE</b> Filet cuit à la nacre onctueusement nappé au vinaigre de Sakura, gnocchis et pickles de betteraves <i>Lightly cooked filet unctuously covered with Sakura vinegar, beetroot gnocchi and pickles</i>	43	
<b>LE BŒUF / BEEF</b> Filet de Black Angus Grain fed, pommes Anna à la Tomme de Savoie, étuvée de morilles et foie gras. <i>Grain fed Black Angus filet, Anna potatoes with Tomme cheese, morels and foie gras stew</i>	44	
<b>LE VEAU / VEAL</b> Le filet en Tataki laqué façon « tigre qui pleure », curry herbacé de fèves, petit pois et edamame <i>"Suera rong hai" style lacquered tataki filet, herbacy curry with feves and edamame</i>	36	
<b>Menu inspiration en cinq étapes</b> <i>Inspiration menu in five steps</i>	75	
<b>Accord mets et vins</b> <i>Wine pairing</i>	110	

SUGGESTION DU JOUR/ SPECIAL OF THE DAY\*\*\*

Certains de nos produits sont déclinables en petites portions / Ours products are available in half sizes

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

## DOUCEURS / SWEET CORNER

---

<b>LA BROUSSE DE CHEVRE / GOAT COTTA CHEESE</b>	15
<i>En cheesecake mousseux, compotée de rhubarbe au gingembre, gariguettes et framboises Foamy cheesecake, rhubarb compote with ginger, Gariguette strawberries and raspberries</i>	
<b>LE CHOCOLAT / CHOCOLATE</b>	15
<i>Macaron cacao, coulis Guanaja, sorbet Jivara, mousse Gianduja et fruits secs caramélisés Tiger Schrimp tartar, "Koshi Hikari" rice in a lemongrass broth</i>	
<b>LE CITRON NICOIS / NICOIS LEMON</b>	14
<i>En sorbet au miel et gingembre confit, nage d'orange à la cardamome et opaline de citron noir d'Iran Honey and ginger sherbet, orange with cardamom broth and black Iranian lemon opaline</i>	
<b>LA DÉCLINAISON GOURMANDE / SWEET TOOTH</b>	16
<b>LES GLACES ET SORBETS MAISON / HOME MADE ICE CREAMS AND SHERBETS</b>	14
<i>Accommodés de leurs toppings maison selon votre convenance Garnished with the toppings of your wishes</i>	

---

\*\*\* **Prix selon arrivage / Price according to the market**

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

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

## LES CLASSIQUES CHIQUETTE

<b>LA CAESAR</b>	24	18
Effeillé de sucrine, supreme de volaille fermière dorée ou façon Tonkatsu, parmesan et croûtons légèrement aillés <i>Crisp lettuce herats, golden farm chicken breast, parmesan cheese and garlic croutons</i>		
<b>LE CODET CLUB</b>	26	
Pain de mie " Motchi-Motchi ", paillard de volaille fermiere, riquette et pommes Coin de rue servi avec ou sans bacon ibérique) <i>Japanese soft bread, farm chicken breast, "Coin de rue" potatoes, arugula (served with or without Iberian bacons)</i>		
<b>LE CHIC<sup>ETTE</sup> BURGER</b>	32	
Steak hâché préparé maison, Morbier, avocat grillé, salsa de tomates et pommes Coin de rue (servi avec ou sans bacon ibérique) <i>Homemade steak, Morbier cheese, grilled avocado, tomato salsa and "Coin de rue" potatoese</i>		
<b>LES CASARECCHIS / CASARECCHIS PASTA</b>	26	19
Aux tomates cerises confites, miettes de foccacia aux herbes, parmesan et riquette <i>With confit cherry tomatoes, herb focaccia crumble, parmesan cheese and arugula</i>		
<b>LA CHARCUTERIE IBERIQUE / IBERICAL DELICATESSEN</b>	34	
Jambon Bellota, chorizo, Lomo, Lomito et Fayet accompagné de pan con tomate <i>Jambon Bellota, chorizo, Lomo, Lomito and Fayet garnished with pan con tomate</i>		
<b>LES FROMAGES AFFINÉS / RIPENED CHEESES</b>	28	
Selon les saisons <i>According to the seasons</i>		



VINS & CHAMPAGNES

## LES ROUGES

---

### LES VINS DE BORDEAUX 75cl

Clarendelle Rouge, inspiré par Haut-Brion 2014	40
K 'Pot vin de France 2018	45
Médoc, Patache d'aux 2012	55
Bordeaux Supérieur, Grand vin de Reignac 2015	60
Margaux, La Sirène de Giscours 2014	80
Margaux, Rauzan-Ségla 2013	132
Saint-Emilion, Grand Cru Classé Château Canon 2013	189

### LES VINS DE BOURGOGNE 75cl

Côtes de Nuits Village, Domaine Geantet-Pansiot 2014	70
Gevrey-Chambertin 2015	81
Santenay 1er cru 2016	91

### LES VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON 75cl

IGP Côtes Catalanes, Cuvée Nicolas, Domaine Lafage 2016	37
---	----

### LES VINS DE LA LOIRE 75cl

Saumur Champigny 2016	52
-----------------------	----

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

Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence 2017	45
Crozes Hermitage Certitude, Domaine François Villard 2015	47
Châteauneuf- du-Pape Père Anselme 2015	56

## LES ROSÉS

---

### LES VINS DE PROVENCE 75cl

Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO 2017	45
--	----

## LES BLANCS

### LE VIN MOELLEUX DE BORDEAUX 50CL

Clarendelle Amberwine, inspiré par Haut-Brion 2012 44

### LES VINS DE BORDEAUX 75CL

Clarendelle Blanc, inspiré par Haut-Brion 2016 40

K-Libre Sauvignon 2017 58

Sauternes, Carmes de Rieussec 2011 58

Pessac-Léognan, Château Carbonnieux 2010 88

### LES VINS DE BOURGOGNE 75CL

Saint-Véran, Domaine Feuillarde 52

Chablis, Samuel Billard 2017 61

Pouilly Fuissé, Bouchard Père et Fils 73

Meursault Demougeot 2014 100

### LES VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON 75CL

Cuvée centenaire, Domaine Lafage 2016 37

### LES VINS DE LA LOIRE 75CL

Sancerre La Grande Réserve, Domaine Henri Bourgeois 2016 55

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

Crozes Hermitage Les Launes, Domaine Delas 2016 42

Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO 2017 45

Viognier, Vin de Pays D'Oc 2016 48

Châteauneuf-du-Pape, les Hauts de Barville 2016 51

Condrieu La Loye, Domaine Gerin 2012 94

### LES VINS D'ALSACE 75CL

Gewurztraminer Les Sorcières 2012 40

	Bouteille	Magnum
<b>CHAMPAGNES BRUTS</b>		
Laurent-Perrier Brut	90	
R de Ruinart	120	
Louis Roederer Brut Premier	120	
<b>CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS</b>		
Philipponnat Grand Blanc Mareuil sur Ay	140	190
Ruinart	200	
<b>CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS</b>		
Mumm de Verzenay	160	
<b>CHAMPAGNES ROSÉS</b>		
Ayala Rosé Majeur	100	
Cuvée Rosée Laurent-Perrier	120	
Louis Roederer Cristal 2007	400	
Billecart Salmon Rosé		240
<b>CHAMPAGNE VINTAGE</b>		
Laurent Perrier Millésimé 2006	125	
<b>CHAMPAGNES PRESTIGES</b>		
Grand Siècle, par Laurent-Perrier	230	
Piper Heidsieck, Cuvée Rare 2002	240	
Perrier Jouët, Belle Epoque 2006	240	
Louis Roederer Cristal 2009	350	



LES VINS AU VERRE

**LES CHAMPAGNES À LA COUPE... (12CL)**

Delamotte, Blanc	20
Laurent Perrier, Rosé	24

**LES VINS BLANCS... (12CL)**

Sancerre La Grande Réserve, Domaine Henri Bourgeois 2016	12
Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO 2017	15
Côte du Roussillon, Cuvée Centenaire, Domaine Lafage 2016	15
Pessac-Léognan, Château Carbonnieux 2010	16

**LE VIN MOELLEUX... (12CL)**

Clarendelle Amberwine, inspiré par Haut-Brion 2012	15
--	----

**LE VIN ROSÉ... (12CL)**

Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO 2017	15
--	----

**LES VINS ROUGES... (12CL)**

Côtes Catalanes, Cuvée Nicolas, Domaine Lafage 2016	15
Clarendelle Rouge, inspiré par Haut-Brion 2014	14
Crozes Hermitage Certitude, Domaine François Villard 2015	15
Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence 2017	15

LES EAUX MINÉRALES

	33cl	75cl
Evian	6	10
Badoit Rouge	6	
Badoit Verte		10
Perrier	6	
Chateldon		10
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.*