



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>L'ŒUF BIOLOGIQUE / ORGANIC EGG</b>	25	19
<i>Croustillant en chapelure herbacée, fricassée de champignons sauvages, mousse et churros de parmesan</i>		
<i>Herbaceous breadcrumb crisp, wild mushroom fricassee, mousse and parmesan churros</i>		
<b>LES CÈPES / CEPS</b>	24	18
<i>Cappuccino onctueux au praliné et miso, écume de lait de noisettes</i>		
<i>Creamy cappuccino with praline and miso, hazelnut milk foam</i>		
<b>LES GAMBAS BIOLOGIQUES / ORGANIC TIGER SHRIMPS</b>	34	26
<i>En tartare mi- cuit, riz Koshi Hikari et bouillon à la citronnelle</i>		
<i>Tiger shrimp tartar, "Koshi Hikari" rice in a lemongrass broth</i>		
<b>LA PÊCHE DU JOUR / CATCH OF THE DAY</b>	***	
<i>Aux grés des saisons, nous cuisinerons ce que la mer nous propose</i>		
<i>According to the season, we cook for you what the ocean offers</i>		
<b>LE SAINT PIERRE / SAINT PIERRE</b>	34	
<i>Filet meunière persillé au gingembre, tempura de bok choy mariné et mousseline de brocolis à la salsa verde</i>		
<i>Parsley fillet with ginger, marinated bok choy tempura and broccoli mousseline with salsa verde</i>		
<b>LE BŒUF / BEEF</b>	47	
<i>Filet de Black Angus, bao de cèpes, foie gras et truffe d'automne, nappé d'une sauce périgueux</i>		
<i>Black Angus filet, ceps bao bun, foie gras and autumn truffle topped with a Perigueux sauce</i>		
<b>LE CANARD DES DOMBES / DUCK FROM THE DOMBES</b>	31	24
<i>Les cuisses en Cappelletti à la farine de châtaigne, suprêmes arrosés d'un bouillon corsé au gingembre</i>		
<i>Legs in chesnut flour Cappelletti, supremes sprinkled with a full-bodied broth with ginger</i>		
<b>Menu inspiration en cinq étapes</b>	85	
<i>Inspiration menu in five steps</i>		
<b>Accord mets et vins</b>	135	
<i>Wine pairing</i>		

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

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

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

## LES CLASSIQUES CHIQUETTE

<p><b>LA CAESAR</b> Effeuillé de sucrine, suprême de volaille fermière doré ou façon Tonkatsu, parmesan et croûtons légèrement aillés <i>Crisp lettuce hearts, golden farm chicken breast, parmesan cheese and garlic croutons</i></p>	<p><b>24</b>      <b>18</b></p>
<p><b>LE CODET CLUB</b> Pain de mie " Motchi-Motchi ", paillard de volaille fermière, 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></p>	<p><b>26</b></p>
<p><b>LE CHIC<sup>ETTE</sup> BURGER</b> 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" potatoes (served with or without Iberian bacons)</i></p>	<p><b>32</b></p>
<p><b>LES CONCHIGLIE / CONCHIGLIE PASTA</b> Aux champignons sauvages, duxelle crémeuse et comté <i>With wild mushrooms, creamy mushrooms duxelle and Comté cheese</i></p>	<p><b>26</b>      <b>19</b></p>
<p><b>LA CHARCUTERIE IBERIQUE / IBERIAN DELICATESSEN</b> 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></p>	<p><b>34</b></p>
<p><b>LES FROMAGES AFFINÉS / RIPENED CHEESES</b> Selon les saisons <i>According to the seasons</i></p>	<p><b>28</b></p>

## DOUCEURS / SWEET CORNER

- LE POTIMARRON / PUMPKIN** 14  
En ceviche légèrement confit aux épices, granité mandarine et lait de tigre au gingembre  
*Pumpkin ceviche slightly candied with spices, tangerine granita and ginger tiger's milk*
- LE CHOCOLAT / CHOCOLATE** 15  
Crème brûlée Guanaja, sorbet cacao au et steusel chocolat  
*Guanaja crème brûlée, cocoa sherbet and chocolate streusel*
- LA NOISETTE / HAZELNUT** 15  
Parfait glacé, praliné feuilleté et coulant, fine nougatine aux noisettes  
*Iced Parfait, flaky and flowing praline, thin hazelnut nougatine*
- LA DÉCLINAISON GOURMANDE / SWEET TOOTH** 16
- LES GLACES ET SORBETS MAISON / HOME MADE ICE CREAMS AND SHERBETS** 14  
Accommodés de leur garniture maison selon votre convenance  
*Garnished with the toppings of your choice*

---

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

RESTAURANT  
*chiquette*

VINS & CHAMPAGNES

## LES ROUGES

---

### LES VINS DE BORDEAUX 75cl

Clarendelle Rouge, inspiré par Haut-Brion 2015	40
K 'Pot vin de France 2018	45
Médoc, Patache d'aux 2014	55
Bordeaux, Château de Reignac 2015	50
Pessac-Léognan, Lafont Menaut 2015	65
Saint-Emilion, Grand Cru Classé Château Canon 2014	189

### LES VINS DE BOURGOGNE 75cl

Mercurey « La Charmée » 2016	65
Santenay 1er cru 2016	91

### LES VINS DE LA LOIRE 75cl

Saumur Champigny 2017	52
-----------------------	----

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

Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence 2017	45
Crozes-Hermitage « Domaine Les 4 Vents » 2017	73

## LES ROSÉS

---

### LES VINS DE PROVENCE 75cl

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

## LES BLANCS

---

### **LES VINS DE BORDEAUX 75CL**

Clarendelle Blanc, inspiré par Haut-Brion 2018	40
K-Libre Sauvignon 2017	58

### **LES VINS DE BOURGOGNE 75CL**

Saint-Véran, Domaine Cordier 2015	52
Chablis, Samuel Billaud 2017	61
Montagny Premier Cru Bouchard Père et Fils 2016	67
Pouilly Fuissé, Bouchard Père et Fils 2017	73
Meursault Demougeot 2016	100

### **LES VINS DE LA LOIRE 75CL**

Sancerre La Grande Réserve, Domaine Henri Bourgeois 2018	55
--	----

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

Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO 2017	45
Viognier, Domaine des granges de Mirabel 2017	48
Châteauneuf-du-Pape, les Hauts de Barville 2016	51

### **LES VINS D'ALSACE 75CL**

Gewurztraminer Les Sorcières 2012	40
-----------------------------------	----

**Bouteille**

**CHAMPAGNES BRUTS**

Laurent-Perrier Brut	90
Laurenti	90
R de Ruinart	120

**CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS**

Philipponnat Grand Blanc Mareuil sur Ay	140
Ruinart	200

**CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS**

Mumm de Verzenay	160
------------------	-----

**CHAMPAGNES ROSÉS**

Ayala Rosé Majeur	100
Cuvée Rosée Laurent-Perrier	120
Louis Roederer Cristal 2007	400

**CHAMPAGNE VINTAGE**

Laurent Perrier Millésimé 2006	125
Louis Roederer Vintage 2008	180

**CHAMPAGNES PRESTIGES**

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	19
Laurent Perrier, Rosé	24

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

Sancerre La Grande Réserve, Domaine Henri Bourgeois 2018	12
<b>Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO 2017</b>	15
Chablis, Samuel Billaud 2017	15
Vin du moment	16

**LE VIN ROSÉ... (12CL)**

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

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

Clarendelle Rouge, inspiré par Haut-Brion 2015	14
<b>Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence 2017</b>	15
Saumur Champigny 2017	15
Vin du moment	16

LES EAUX MINÉRALES

	33cl	75cl
Evian	6	10
Badoit Rouge	6	
Badoit Verte		10
Perrier	6	
Chateldon		10
Eau du moment		10



---

Au cœur 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 quint essential Left Bank is one of the capital's best-kept secrets, known by  
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 aluminous, 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.*