

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
<p><b>LA CAESAR / CAESAR SALAD</b> Effeuillé de sucrine, suprême de volaille fermière doré, parmesan et croûtons légèrement aillés <i>Crisp Lettuce Hearts, golden farm chicken breast, parmesan cheese and garlic croutons</i> <i>*Disponible sans volaille / available without chicken</i></p>	23	17
<p><b>LE TOPINAMBOUR / JERUSALEM ARTICHOQUES</b> Crème onctueuse, foie gras poêlé et glacé à la Périgueux <i>Creamy Jerusalem Artichokes, pan-fried foie gras from Périgueux</i> <i>*Disponible sans foie gras / available without foie gras</i></p>	24	18
<p><b>LES RIGATONI / RIGATONI PASTA</b> A la crème, jambon blanc, truffe et Comté 18 mois <i>Rigatoni pasta with cream, cooked ham, truffle and Comté cheese</i></p>	26	19
<p><b>LE CODET CLUB / CLUB SANDWICH</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</i> <i>(served with or without Iberian bacon)</i></p>	24	
<p><b>LES GAMBAS BIOLOGIQUES / ORGANIC TIGER SHRIMPS</b> En tartare mi-cuit, riz Koshi Hikari et bouillon à la citronnelle <i>Tiger Shrimps tartar, "Koshi Hikari" rice in a lemongrass broth</i></p>	34	26
<p><b>LA PÊCHE DU JOUR / CATCH OF THE DAY</b> Aux grés des saisons, nous cuisinerons ce que la mer nous propose <i>According to the season, we cook for you what the ocean offers</i></p>	**	
<p><b>LA SAINT JACQUES / SCALLOPS</b> Snackées au beurre de Wakame, marinère au curry rouge et corail, vermicelle croustillant <i>Snacked scallops in Wakame butter, red curry, coral and crispy vermicelli</i></p>	32	
<p><b>LE BŒUF / BEEF</b> Filet de Black Angus, rosés du Clos du Roi juste saisis, mousseline et jus aux Chipotles <i>Black Angus beef tenderloin, pink cultivated mushrooms, muslin with chipotle hot peppers juice</i></p>	43	
<p><b>LE COCHON / PORK</b> Confit et caramélisé à la Char Siu, Aranccini Thaï et Bok Choi <i>Confit and caramelized, Thai rice and glazed Bok Choy</i></p>	28	21

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

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

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

## DOUCEURS / SWEET CORNER

---

<b>LA NOIX DE COCO / COCONUT</b>	14
Crème glacée à la coco, meringue et biscuit fondant coco <i>Coconut ice cream, meringue and coconut cookies</i>	
<b>LE CHOCOLAT / CHOCOLATE</b>	16
Tartelette mousseuse au cœur fondant chaud, confiture de lait et éclat de praliné feuilleté <i>Creamy chocolate tart, dulce de leche, praline-flavored</i>	
<b>LA CLÉMENTINE CORSE / CORSICAN CLEMENTINE</b>	14
En sorbet relevé au Kalamansi et gingembre confit, nage de pamplemousse aux baies roses <i>Clementine sorbet and candied ginger, grapefruit broth with pink pepper</i>	
<b>LA DÉCLINAISON GOURMANDE / SWEET TOOTH</b>	15

---

**\*\*\* 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)*

RESTAURANT  
*chiquette*

VINS & CHAMPAGNES

## LES ROUGES

---

### LES VINS DE BORDEAUX 75cl

Clarendelle Rouge, inspiré par Haut-Brion 2014	35
Haut-Médoc, Héritage de Chasse Spleen 2014	40
Pessac-Léognan, Esprit de Chevalier 2011	55
Médoc, Moulin La Lagune 2012	64
Pomerol, Fugue de Nenin 2014	64
Margaux, La Sirène de Giscours 2014	76
Margaux, Rauzan-Ségla 2013	132
Saint-Emilion, Grand Cru Classé Château Canon 2013	189

### LES VINS DE BOURGOGNE 75cl

Mercurey, Domaine du Meix-Foulot 2016	46
Marsannay, Clos des Portes Guillon 2015	64
Côtes de Nuits Village, Domaine Geantet-Pansiot 2014	67
Gevrey-Chambertin 2015	81

### LES VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON 75cl

IGP Côtes Catalanes, Cuvée Nicolas, Domaine Lafage 2016	27
Carignan Alto Stratus, Domaine Abbots & Delaunay 2012	39

### LES VINS DE LA LOIRE 75cl

Chinon, Les Gravières 2016	35
----------------------------	----

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

Saint Joseph Les Challoys 2016	38
Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence 2017	40
Crozes Hermitage Certitude, Domaine François Villard 2015	41
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	35
--	----

## LES BLANCS

---

### LE VIN MOELLEUX DE BORDEAUX 50cl

Clarendelle Amberwine, inspiré par Haut-Brion 2012 35

### LES VINS DE BORDEAUX 75cl

Clarendelle Blanc, inspiré par Haut-Brion 2016 30

Sauternes, Carmes de Rieussec 2011 58

Pessac-Léognan, Château Carbonnieux 2010 88

### LES VINS DE BOURGOGNE 75cl

Petit Chablis, Domaine Hamelin 2016 31

Saint Véran Clos à la Côte, Domaine Cordier 2015 45

Viré Clessé, Domaine Denis Jeandeu 2014 54

Chablis 1<sup>er</sup> Cru, Fourchaume 2014 55

Pouilly Fuissé « Les Feuillardes » 2016 38

Meursault Demougeot 2014 88

### LES VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON 75cl

Cuvée centenaire, Domaine Lafage 2016 27

### LES VINS DE LA LOIRE 75CL

Sancerre La Grande Réserve, Domaine Henri Bourgeois 2016 39

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

Crozes Hermitage Les Launes, Domaine Delas 2016 36

Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO 2017 39

Viognier, Vin de Pays D'Oc 2016 42

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 37

**CHAMPAGNES BRUTS**

	Bouteille	Magnum
Laurent-Perrier Brut	90	
Ayala Brut Majeur	90	
Perrier Jouët	100	
Mumm Cordon Rouge	110	
R de Ruinart	120	
Louis Roederer Brut Premier	120	

**CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS**

Philipponnat Grand Blanc Mareuil sur Ay		
Bruno Paillard Blanc de Blancs Grand Cru	120	190
Ruinart	200	
Mumm de Cramant	160	
Billecart Salmon Blanc de Blancs	160	

**CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS**

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

**CHAMPAGNES ROSÉS**

Ayala Rosé Majeur	100	
Billecart Salmon	120	
Cuvée Rosée Laurent-Perrier	120	200
Louis Roederer Cristal 2007	400	

**CHAMPAGNE VINTAGE**

Laurent Perrier Millésimé 2006	125	
--------------------------------	-----	--

**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	18
Laurent Perrier, Rosé	20

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

Sancerre La Grande Réserve, Domaine Henri Bourgeois 2016	10
Petit Chablis, Domaine Hamelin 2015	10
Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence BIO 2017	12
Côte du Roussillon, Cuvée Centenaire, Domaine Lafage 2016	12

**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	10
--	----

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

Côtes Catalanes, Cuvée Nicolas, Domaine Lafage 2016	10
Clarendelle Rouge, inspiré par Haut-Brion 2014	10
Haut-Médoc, Héritage de Chasse Spleen 2014	12
Fonscolombe le Domaine, AOP Côteaux d'Aix en Provence 2017	12

---

LES EAUX MINÉRALES

	33cl	75cl
Evian	6	9
Badoit Rouge	6	
Badoit Verte		9
Perrier	6	





---

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  
créé 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.*