



Restaurant traditionnel au cœur du Vieux Paris
157 rue St Jacques - 75005 PARIS - 01 46 33 15 75 - perraudin-paris@hotmail.com

MENU DEJEUNER - 29,50€ TTC

ENTREES

Terrine de campagne
Œuf bio mayonnaise
Hareng pommes à l'huile
Entrée du jour

PLATS

Bavette à l'échalote, pommes frites et salade
Tartare de bœuf, pommes frites et salade
Poisson du jour
Plat du jour

DESSERTS

Brie de Meaux
Fromage blanc au miel ou coulis de fruits rouges
Mousse au chocolat
Dessert du jour

BOISSONS COMPRISES

1 bouteille de vin pour 4 personnes : Castillon-Côte de Bordeaux Château Fongaban 2020.
Café

APERITIF

Kir : 7€ Kir royal : 8.5€
Coupe de Crémant de Bourgogne : 8€
Coupe Champagne : 11€

PRODUITS FRAIS CUISINES SUR PLACE

Ce menu est proposé à partir de 6 personnes, sur réservation uniquement du lundi au vendredi midi hors jours fériés Il peut être soumis à modification en fonction des arrivages.



Restaurant traditionnel au cœur du Vieux Paris
157 rue St Jacques - 75005 PARIS - 01 46 33 15 75 - perraudin-paris@hotmail.com

MENU BISTROT - 38€ TTC

ENTREES

Terrine de campagne
Oeuf bio mayonnaise (veg)
Hareng mariné pommes à l'huile

PLATS

Ravioles IGP Dauphiné à la crème d'ail (veg)
Tartare de bœuf Charolais, pommes frites et salade
Bavette de bœuf à l'échalote, pommes frites et salade

DESSERTS

Brie de Meaux
Riz au lait, caramel salé, fruits secs
Mousse au chocolat
Sorbet citron

BOISSONS COMPRISES

1 bouteille de vin pour 3 personnes, Castillon-Côte de Bordeaux Château Fongaban 2020 -
Café ou boisson chaude.

APERITIF :

Kir : 7€ Kir royal : 8.5€
Coupe de Crémant de Bourgogne : 8€
Coupe Champagne : 11€

PRODUITS FRAIS CUISINES SUR PLACE

Ce menu est proposé à partir de 6 personnes, sur réservation uniquement, **sauf week-end et jours fériés**. Il peut être soumis à modification en fonction des arrivages.



Restaurant traditionnel au cœur du Vieux Paris
157 rue St Jacques - 75005 PARIS - 01 46 33 15 75 - perraudin-paris@hotmail.com

MENU PERRAUDIN - 48 € TTC

ENTREES

Salade de tomates, chèvre, cumin, olives
6 escargots « petits gris »
Ravioles du Dauphiné à la crème d'ail (veg)
Soupe à l'oignon gratinée

PLATS

Confit de canard, Pommes Sarladaises
Travers de porc barbecue, Pommes Anna, Cœur de laitue
Traditionnel bœuf bourguignon
Bavette à l'échalote, frites & salade

DESSERTS

Assiette de fromages
Crème brûlée
Fondant au chocolat, glace vanille
Tarte tatin, crème épaisse
Sorbet citron

BOISSONS COMPRISES

1 bouteille de vin pour 2 personnes : rouge Castillon-Côte de Bordeaux Château Fongaban 2020 - Eaux minérales et café.

APERITIF

Kir : 7€ Kir royal : 8.5€
Coupe de Crémant de Bourgogne : 8€
Coupe Champagne : 11€

PRODUITS FRAIS CUISINES SUR PLACE

Ce menu est proposé à partir de 6 personnes, sur réservation uniquement. Il peut être soumis à modification en fonction des arrivages.