

FEUILLE DE CHOU

70 RUE DES ROSIERS ST.O

LA TABLE BIO* CERTIFIÉE

PRIX EN €, TTC, SERVICE INCLUS.

À PARTAGER

LES CROQUES & GAUFRES

CROQUE AUBERGINE.....	12
AUBERGINE COMME DU PAIN, CONCENTRATION DE TOMATE MOZZA	
CROQUE DAUPHINOIS.....	12
CROQUE MONSIEUR	14
CROQUE MADAME	16
GAUFRE SAUMON, THON & ANCHOIS ¹	22
GAUFRE JAMBON FUMÉ ¹	22



À TARTINER

HOUMOUS & CROUTONS	6
RILLETTE DE MAQUEREAU FUMÉ.....	8
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON & PICKLES.....	14



À PICORER

BOL DE FRITES.....	6
GOUGÈRES FROMAGES.....	8
CAKE VÉGÉTAL.....	8
SAUMON GRAVLAX.....	12
ASSIETTE DE CHARCUTERIES	12
ASSIETTE DE FROMAGE.....	14

¹ CRÈME INFUSÉE AUX HERBES, PETITS LÉGUMES TRANCHÉS & PICKLES MAISON
* INGRÉDIENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, SAUF MENTION CONTRAIRE INDIQUÉE EN SALLE

FEUILLE DE CHOU

70 RUE DES ROSIERS ST.O

LA TABLE BIO* CERTIFIÉE

PRIX EN €, TTC, SERVICE INCLUS.

TO SHARE

CROQUES & WAFFLES

EGGPLANTS CROQUE.....	12
EGGPLANT LIKE BREAD, CONCENTRATION OF TOMATO MOZZA	
DAUPHINOIS CROQUE.....	12
CROQUE MONSIEUR	14
CROQUE MADAME	16
SALMON, TUNA & ANCHOIS WAFFLE ¹	22
SMOKED CURED HAM WAFFLE.....	22



À TARTINER

HUMMUS & CROUTONS	6
SMOKED MACKEREL RILLETTES.....	8
HOMEMADE COUNTRY TERRINE & PICKLES	14



À PICORER

BOWL OF FRIES.....	6
CHEESE GOUGÈRES.....	8
VEGETABLE CAKE.....	8
SALMON GRAVLAX.....	12
PLATE OF COLD CUTS.....	12
CHEESE PLATE.....	14

¹ HERB-INFUSED CREAM, SLICED VEGETABLES & HOMEMADE PICKLES
* INGREDIENTS FROM ORGANIC FARMING, UNLESS OTHERWISE INDICATED IN THE ROOM

FEUILLE DE CHOU

70 RUE DES ROSIERS ST.O

LA TABLE BIO* CERTIFIÉE

PRIX EN €, TTC, SERVICE INCLUS.

FORMULE DÉJEUNER.....29

(LUN. > VEN.) ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

ENTRÉES

MELON JAMBON OU SAUMON GRAVLAX

PLATS

FICELÉ «FDC» ET SAUMON OU POITRINE DE PORC¹ OU VINAIGRETTE VÉGÉTALE

DESSERTS

RIZ AU LAIT OU CLAFOUTIS AUX ABRICOTS



HORS D'ŒUVRE

ARTICHAUT À EFFEILLER ET ŒUF MOLLET².....14

SALADE FDC³.....9

SAUMON GRAVLAX.....12

MELON JAMBON.....14

ASPERGES BLANCHES, ÉMULSION AIL DES OURS.....16

PLATS

FICELÉ "FEUILLE DE CHOU" ET ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

LÉGUMES DU MOMENT ROULÉS, RÔTIS ET INFUSÉS LENTEMENT

SAUMON SNACKÉ.....27

OU POITRINE DE PORC¹ ORIGINE FRANCE.....27

OU VINAIGRETTE VÉGÉTALE.....22

POMMES DE TERRE "FRIEDRICH ENGELS" ET ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

LAMELLES DE POMMES DE TERRE MUSCADÉES EN CONCENTRATION

MERLU RÔTI.....27

OU GIGOT D'AGNEAU¹.....27

LÉGUMES GRILLÉS, VINAIGRETTE VÉGÉTALE ET RIZ NATURE.....19

LÉGUMES GRILLÉS ET CABILLAUD VAPEUR SAUCE GRENOBLOISE.....27

CÂPRES, CITRON, PERSIL, HUILE D'OLIVE

POULPE FRIT, TOMATES CONFITES.....38

CONCENTRÉ DE TOMATES PIMENTÉES, AIOLI & HOUMOUS

CÔTE DE PORC¹ À PARTAGER, PETITS POIS ET SALADE (ENV.750GR).....65

ÉPAULE D'AGNEAU¹ À PARTAGER, PATATES DOUCES & ÉPICES SATÉ (ENV.1200GR/30MIN).....78

CÔTE DE BŒUF À PARTAGER, POMMES MITRAILLES, TÊTE DE BROCOLIS (ENV.1200GR/25MIN).....135

DESSERTS

FROMAGES.....14

RIZ AU LAIT, SAUCE CARAMEL.....9

GLACES PAYSANNES 3 BOULES⁴.....10

CARAMEL BEURRE SALÉ-CHOCOLAT-VANILLE-FRAISE

CRÈME DE CITRONS, FRAISES FRAÎCHES.....12

CLAFOUTIS AUX ABRICOTS.....12

FLAN PARISIEN.....12

INFUSION DE VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR

CRÈMEUX CHOCOLAT.....12

NOIX DE PÉCAN CARAMELISÉES, CRÈME ANGLAISE ET GANACHE ÉMULSIONNÉE

¹ TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE

² ŒUF À DÉGUSTER AVEC LE FOND D'ARTICHAUT APRÈS EFFEILLAGE

³ SALADE FAÇON WALDORF : SUCRINE, CELERI, POMME GRANNY ET NOIX ⁴ GLACES TERRE ADÉLICE, ALLERGÈNES DISPONIBLES SUR DEMANDE

* INGRÉDIENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE, SAUF MENTION CONTRAIRE INDIQUÉE EN SALLE



FEUILLE DE CHOU

70 RUE DES ROSIERS ST.O

THE 100% ORGANIC TABLE* CERTIFIED.

PRIX EN €, TTC, SERVICE INCLUS.

LUNCH MENU29

(MON. > FRI.) STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT

STARTERS

MELON & HAM OR SALMON GRAVLAX

MAINS

FICELÉ «FDC» AND SALMON OR PORK BELLY¹ OR VEGETABLE DRESSING

DESSERTS

RICE PUDDING OR APRICOTS CLAFOUTIS



STARTERS

ARTICHOKE AND POCHED EGG².10

SALAD «FDC»³.9

SALMON GRAVLAX.12

MELON & HAM.14

WHITE ASPARAGUS, WILD GARLIC EMULSION.16

MAIN COURSES

FICELÉ “FEUILLE DE CHOU” AND CHOICE OF SIDES

SLOWLY ROLLED, ROASTED AND INFUSED VEGETABLES OF THE MOMENT

SNACKED SALMON.27

OR PORK BELLY¹.27

OR VEGETABLE DRESSING.22

“FRIEDRICH ENGELS” POTATOES AND CHOICE OF SIDES

CONCENTRATION OF POTATO SLICES, HINT OF NUTMEG

ROASTED HAKE.27

OR LAMB’S LEG¹.27

GRILLED VEGETABLES, VEGETABLE DRESSING AND NATURE RICE.19

GRILLED VEGETABLES AND STEAMED CODFISH WITH GRENOBLOISE SAUCE.27

CAPERS, LEMON, PARSLEY, OLIVE OIL

FRIED OCTOPUS, TOMATOES CONFIT38

CHILLI TOMATOES PASTE, HOUMOUS AND ATOLI

PORK CHOP¹ TO SHARE, PEAS AND SALAD (APPROX.750GR).65

LAMB SHOULDER¹ TO SHARE, SWEET POTATOES & SATAY SPICES (APPROX.1200GR).78

PRIME RIB¹ TO SHARE, «MITRAILLE» POTATOES, BROCCOLI (APPROX.1200GR).135

DESSERTS

SELECTION OF CHEESES.14

RICE PUDDING, CARAMEL SAUCE.9

COUNTRY ICE CREAM 3 SCOOPS⁴.10

SALTED BUTTER CARAMEL-CHOCOLATE-VANILLA-STAWBERRY

LEMON CREAM, FRESH STRAWBERRIES.12

APRICOTS CLAFOUTIS.12

PARISIAN FLAN.12

INFUSION OF BOURBON VANILLA FROM MADAGASCAR

CREAMY CHOCOLATE.12

CARAMELIZED PECANS, CUSTARD AND CHOCOLATE GANACHE



¹ MEAT ORIGINE : FRENCH ² EGG TO BE TASTED WITH THE ARTICHOKE STOCK AFTER SLOWLY PEELING

³ WALDORF STYLE SALAD: SUCRINE, CELERY, APPLE GRANNY, NUTS

⁴ TERRE ADÉLICE’S ICE CREAM, ALLERGENS AVAILABLE ON REQUEST

* INGREDIENTS FROM ORGANIC FARMING, UNLESS OTHERWISE INDICATED IN THE ROOM