



Carte

Entrées



Caviar d'aubergines et chorizo de bellota – 8 €

Eggplant caviar with pata negra de bellota chorizo



Burrata de bufflonne, tomates confites – 12 €

Burrata di buffalo with candied tomatoes



Emincé de poisson mariné – 12 €

Marinated raw fish with summer spices

Terrine de canard pistachée maison, confiture d'oignons – 8 €

Home made duck terrine with pistachios, onions' preserve

Jambon de pata negra de bellota de Jabugo – 16 €

Jabugo's iberico pata negra de bellota ham



Vins du jour – Wine suggestions

Champagne Drappier brut zéro dosage – Coupe 10 cl 14 €

Moulin-à-vent Vieilles Vignes 2013 – Verre 12,5 cl 9 € – Bouteille 54 €

Cour-Cheverny Vieilles Vignes 2014 – Bouteille 42 €



**Tous nos plats sont faits maison
à partir d'ingrédients de qualité, frais et de saison.
En cas d'allergies merci de nous les signaler lors de votre commande.**

*All of our dishes are made in house
from quality, fresh and seasonal ingredients.
In case of allergies please inform our staff when placing your order.*

Horaires d'été

Ouvert du mardi au samedi de 19h à 23h

Plats



Panisses niçoises, légumes vapeur, sauce pesto – 23 €

Chickpea fritters Nice' style with steamed vegetables and pesto sauce



Quenelle de brochet maison, légumes de saison – 22 €

Home-made pike dumpling, with season's vegetables



Pêche du jour, légumes rôtis, tapenade d'olives – 24 €

Grilled fish of the day with stir-fried vegetables and mashed olives

Pavé de rumsteck, pommes de terre frites maison – 22 €

Rumsteack with home made French fries

Joue de bœuf braisée au Cahors, légumes de saison – 23 €

Ox cheek braised in Cahors' wine with season's vegetables



Desserts

Glace artisanale – 10 €

Artisan ice-cream and sherbet

Crème brûlée à la pistache – 8 €

Pistachio crème brûlée



Crumble nectarine et pomme, glace au fromage blanc – 10 €

Nectarine and apple crumble with cottage cheese ice cream

Moelleux au chocolat de São Tomé, glace à la noisette du Piémont – 12 €

Soft chocolate cake with São Tomé's cocoa beans, Piedmont's hazelnut ice cream

Café gourmand ou Café des Anges – 12 €

Gourmet's coffee or Angels' coffee



Plats « Bon pour le climat » locaux, de saison, privilégiant le végétal.

Dishes « Good for the Climate » made from local, seasonal and green ingredients.

La Table des Anges

66, rue des Martyrs, 75009 Paris

Réservations +33 6 70 54 21 59 – <www.latabledesanges.fr>