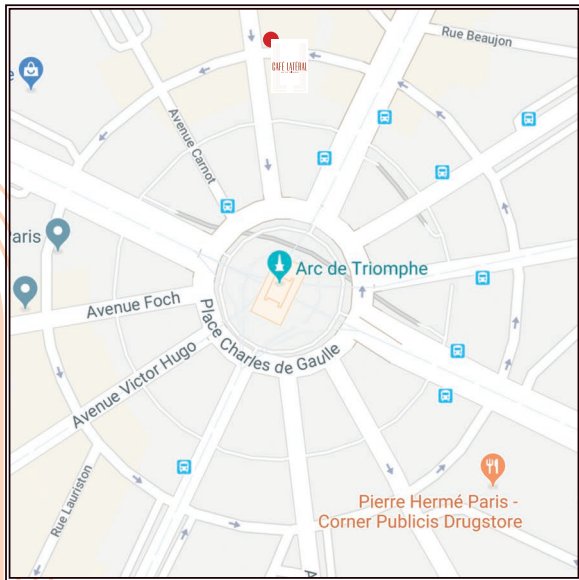




4, avenue Mac-Mahon | 75017 PARIS
Réservation en ligne
www.cafelateral.com

www.tch.fr / Ne pas jeter sur la voie publique

CAFÉ LATÉRAL

ARC DE TRIOMPHE

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

ENTRÉES - STARTERS

L'oignon en soupe, espuma, crispy parmesan	15,00
<i>Onion soup, espuma, crispy parmesan</i>	
6 escargots de Bourgogne, persillade	15,00
<i>6 Burgundy snails, parsleyed</i>	
Saumon fumé maison, crème aux herbes, gel d'agrumes	20,00
<i>Homemade smoked salmon, herbs cream, citrus fruits gel</i>	
Tarama blanc Kaviari 90 g, toast	16,00
<i>Kaviari white tarama 90 g, toast</i>	
Foie gras, chutney de mangue, toast	25,00
<i>Foie gras, mango chutney, toast</i>	
EN-K de caviar Baeri par Kaviari 15 g	40,00
<i>Kaviari EN-K, Baeri caviar 15 g</i>	

PLATS - MAIN COURSES

Suprême de volaille, crème aux champignons parfumée à la truffe	29,00
<i>Poultry supreme, truffle-flavoured mushrooms cream, mashed potatoes</i>	
Curry de lentilles corail au lait de coco 	23,00
<i>Red lentils curry with coconut milk</i>	
Pavé de saumon rôti, crumble de potimarron aux épices et noisettes	28,00
<i>Roasted slab of salmon, pumpkin crumble with spices and hazelnuts</i>	
Duo de Saint-Jacques et gambas en risotto safrané	36,00
<i>Scallops and king prawns duo in a saffron-flavoured risotto</i>	
Filet de bœuf, gratin dauphinois, sauce au foie gras	39,00
<i>Beef fillet, potato gratin, foie gras sauce</i>	
Burger de la St-Sylvestre, coleslaw truffé, steak haché, foie gras, frites maison	35,00
<i>New Year's Eve burger, truffled coleslaw, minced steak, foie gras, homemade french fries</i>	
Linguine, saumon fumé maison, parmesan	29,00
<i>Linguine, homemade smoked salmon, parmesan</i>	

FROMAGES - CHEESES

Assiette 1 fromage	10,00	Sélection de fromages affinés	28,00
------------------------------	-------	---	-------

NOS DESSERTS MAISON

Crème brûlée vanille	12,50
Moelleux au chocolat, glace vanille maison	12,50
Tarte Tatin du Latéral, chantilly maison	12,50
Supplément Glace vanille Berthillon + 4,50 €	
Brioche perdue, caramel beurre salé, glace vanille maison	12,50
Coupe de fruits frais	12,50

GLACES ET SORBETS

Framboise-Mangue-Chocolat noir-Vanille-Moka-Caramel beurre salé-Pistache					
1 boule	7,00	2 boules	13,00	3 boules	20,00
Café Liégeois	16,00	Chocolat Liégeois	16,00		

MENU PITCHOUN MAX 12 ANS - 25,00 CHILDREN MENU MAX 12 YEARS OLD

Steak haché, garniture au choix : frites ou légumes

Linguine au beurre ou saumon

+
Mousse au chocolat ou glace vanille maison