

DERRIÈRE appartement de cuisine familiale
caché derrière le *404* Restaurant Familial et
l'*Andy Wahloo* bar à whisky, gin et à cocktail,
dans le 3^{ème} arrondissement de la Capitale,
au **69 rue des Gravilliers**.

“Tout est soigneusement fait Maison”

ENTRÉES n.f. I.1. Action, fait d'entrer quelque part. 2. Plat servi avant la viande et après le potage ou hors-d'œuvre.

HUITRES n.m. 1. Mollusque marin bivalve, comestible, fixé aux rochers marins par une valve de sa coquille, dont on fait l'élevage (ostréiculture) dans des parcs et dont les espèces (belon, portugaise, etc.) sont surtout consommées pendant les « mois en r » (de septembre à avril), hors période de reproduction. 2. Familier et vieux. Personne sottise, stupide. **FINE DE CLAIRE N°3 D'OLERON, TAGÈTE, PICKLES DE CONCOMBRE**

6 pièces 17 €

ESCARGOTS n.m. (provençal escaragol, du latin scarabaeus) 1. Mollusque gastropode pulmoné terrestre, végétarien, caractérisé par sa tête munie de deux paires de tentacules, dont les plus longs portent les yeux, par sa longue sole ventrale (pied), par sa coquille spirale globuleuse dont le sommet surplombe le flanc droit, enfin par son orifice pulmonaire dorsal. 2. Familier. Personne lente ; lambin. **EN PERSILLADE, ESPUMA DE POMME DE TERRE, VENTRÈCHE GRILLÉE**

21 €

RAVIOLE n.f. 1. Petit carré de pâte farci, similaire au ravioli mais souvent plus petit, typique de la cuisine française, en particulier de la région du Dauphiné. 2. Traditionnellement garnie de fromage, d'herbes, et parfois de viande, cuite dans un bouillon ou servi avec une sauce légère. 3. Appréciée pour sa texture délicate et ses saveurs fines, souvent présentée en entrée ou en plat principal lors de repas festifs. **DE LANGOUSTINES, BISQUE DE CRUSTACÉS, TARTARE DE POTIRON, ALGUE MARINÉ**

16€

CAROTTES n.f. (lat carota, du gr.). 1. Plante bisannuelle . racine pivotante de la famille des ombellif.res. 2. Racine comestible de cette plante, riche en sucre.◊ Fam. les carottes sont cuites: Le dénouement (et le plus souvent, le dénouement fâcheux ou fatal) est proche, in.luctable.◊ adj. inv. De couleur rouge tirant sur le roux Cheveux carottes ◊ Fam. Poil de carottes: roux, rouquin. **ZINGY** 13€

BAR (néerlandais baars, du moyen néerlandais baerse) 1. Poisson (serranidé) du littoral et des estuaires, carnassier vorace, apprécié pour sa chair. Synonyme : loup 2. Figuration héraldique d'un poisson de forme allongée. **CEVICHE, LECHE DE TIGRE, PÊCHE DE VIGNE, VERVEINE FRAÎCHE** 17€

SALADE «DERRIERE» n.f. (piémontais salada, de salare, saler) 1. Terme générique désignant certaines plantes potagères feuillues (laitues, chicorées, cresson, mâche, pissenlit). 2. Plat composé de feuilles de ces plantes crues et assaisonnées. 3. Mets composé de légumes, de viande ou de poisson assaisonnés généralement en vinaigrette. 4. Familier. Discours confus : Quelle salade ! c'est incompréhensible Synonymes : fable - histoire - roman - sornettes. **DOUCE & HERBES AMÈRES, HUILE D'AVOCAT** 16€

SAUMON n.m. 1. Poisson appartenant à la famille des Salmonidés, réputé pour sa chair rose ou orangée, riche en oméga-3. 2. Consommé frais, fumé ou en conserve, le saumon est un ingrédient central dans de nombreux plats internationaux, notamment dans la cuisine scandinave et japonaise.

MARINÉ AUX AGRUMES, POMME DE TERRE TIÈDE, CRÈME AU RAIFORT

17 €

BOEUF n.m. I.1. Animal de l'espèce bovine. 2. a. Mâle châtré adulte de l'espèce bovine. 3. Fam. Personne douée d'une grande force, d'une grande capacité de travail. II. MUS Réunion de musiciens de jazz jouant pour leur seul plaisir. Faire un **BŒUF**, le **BŒUF** adj. inv. étonnant, inattendu. **EN TARTARE**

ENTRÉE 16 €

PLAT (FRITES ET SALADE VERTE) 27 €

FOIE GRAS n.m. (bas latin ficatum, foie d'oie engraisée avec des figues) 1. Volumineuse glande annexe du tube digestif, aux fonctions multiples et complexes de synthèse et de transformation de diverses substances. 2. Foie comestible de certains animaux (veau, génisse, volailles). **CHUTNEY**

AUX FIGUES

24 €

PÂTÉ EN CROÛTE n.m. 1. Plat français traditionnel composé de viande, souvent un mélange de porc, de poulet ou de veau, assaisonné et cuit avec un mélange d'épices, de légumes et parfois de pistaches ou d'autres noix, le tout enrobé dans une pâte. 2. Cuit au four jusqu'à ce que la croûte soit dorée et croustillante, offrant une saveur riche et savoureuse. 3. Servi froid ou à température ambiante, souvent présenté en entrée ou comme partie d'un plateau de charcuterie. **DE VOLAILLE, PICKLES DE LÉGUMES DIVERS**

14€

PAIN n.m. (lat. *panis*). 1. Aliment fait d'une pâte composée essentiellement de farine, d'eau, de sel et de levure (ou de levin), pétrie et fermentée puis cuite au four. 2. Spécialt. (Liturg.) Pain bénit, pain que le prêtre bénit et qu'on distribue aux fidèles dans une messe solennelle. *Un chanteau de pain bénit*. 3. Masse de certaines substances. *Pain de cire, de savon, de bougie, de beurre*.

JEAN-LUC POUJURAN

PLATS n.m. Chacun des éléments d'un repas. *Préparer un repas. Plat du jour: plat principal, différent chaque jour, inscrit au menu dans un restaurant* ♦Fam. Faire tout un plat de qqch, lui donner une importance exagérée.

SOLE n.f. 1. Poisson plat appartenant à la famille des Soleidae, réputé pour sa chair délicate et fine, fréquemment utilisé dans la haute cuisine. 2. Souvent cuisiné à la meunière, sauté dans du beurre avec du citron et du persil. 3. Pêché principalement dans les eaux froides et tempérées, valorisé pour sa texture tendre et son goût subtil.

MEUNIERE, PURÉE DE POMME TERRE

58 €

BAR SAUVAGE 1. Espèce de poisson, également connu sous le nom de loup de mer, apprécié pour sa chair ferme et savoureuse, souvent pêché dans les eaux de l'Atlantique et de la Méditerranée. 2. Considéré comme un mets délicat dans la cuisine gastronomique, fréquemment préparé grillé ou en filets.

CAVIAR D'AUBERGINE & AUBERGINE INDIENNE, TOMATE CERISE CONFITE, CROÛTONS

29 €

TURBOTIN RÔTI n.m. 1. Grand poisson plat de la famille des Psettidés, caractérisé par une forme presque circulaire et des yeux sur le côté gauche de son corps. 2. Apprécié pour sa chair ferme et savoureuse, le turbot est considéré comme un mets délicat dans la haute gastronomie. 3. Souvent cuit au four ou poché, il est servi dans des plats raffinés avec des sauces légères ou des garnitures subtiles.

FENOUIL CUIT ET CRU, BEURRE BLANC AU YUZU KOSHO, BEURRE D'ISIGNY

33 € /PERSONNE
MINIMUM POUR 2

POULET nn.m. 1. Volaille domestique, jeune spécimen de l'espèce Gallus gallus, élevé principalement pour sa chair tendre et sa consommation alimentaire. 2. Terme culinaire désignant la viande de cette volaille, couramment préparée et appréciée dans diverses cuisines mondiales. 3. Synonyme de simplicité et de polyvalence en cuisine, souvent rôti, grillé ou mijoté dans une multitude de plats traditionnels et modernes.

JAUNE DES LANDES EN PRESSE, RÔTI, CHOU POINTU, YAOURT AU CHILI VERT & JUS DE VOLAILLE

28 €

FAUX-FILET DE BŒUF n.m. 1. Morceau de viande de bœuf pris dans la partie supérieure de la longe, juste à côté du filet. 2. Connue pour sa tendreté et son goût riche en raison de son marbrage de graisse. 3. Très prisé pour la grillade ou la poêle, souvent servi saignant ou à point pour préserver sa jutosité et sa saveur.

SAUCE CASSIS, PURÉE DE GENIÈVRE, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE CROUSTILLANT

35 €

CANARD DU SUD OUEST n.f. Oiseau aquatique ans.riforme migrateur, au cou court, au bec aplati apte . filtrer la vase, aux pattes palm.es, tr.s courtes, et dont certaines esp.ces font l'objet d'un .levage important pour leur chair. Fam.

Terme d'amiti. : Mon petit canard **CONFIT MAISON, POMME DE TERRE EN AIOLI, SALADE VERTE CROQUANTE**

30 €

VÉGÉTARIEN n.m. Relatif au végétalisme; adepte du végétalisme. Mode de nutrition consistant à consommer exclusivement des aliments d'origine végétale, excluant tout produit d'origine animale (viande, beurre, lait, œufs, etc.).

RIZ CARNAROLI nm. 1. Variété de riz italien à gros grains, réputé pour sa capacité à absorber les saveurs et à maintenir une texture ferme à la cuisson. **“CUISINÉ COMME UN RISOTTO” AUX CHAMPIGNONS DES BOIS**

26 €

ACCOMPAGNEMENT n.m. Action d'accompagner quelqu'un dans ses déplacements ; travail de l'accompagnateur. Ce qui sert à accompagner un mets, un repas.

POMMES FRITES, PURÉE DE POMME DE TERRE, POÊLÉE DE COURGETTES, SALADE VERTE

8 €

FROMAGE n.m. (lat. pop. *fomaticus*, fait dans une forme). Aliment obtenu par coagulation du lait, égouttage du caillé ainsi obtenu et, éventuellement, affinage. ◊ Fam. *Faire tout un fromage de*: donner une importance exagérée à, monter en épingle.

ASSORTIMENT n.m. 1. Série de choses formant un ensemble; mélange, variété. ◊ cuis. Présentation d'aliments variés mais appartenant à une même catégorie. *Un assortiment de charcuterie, de crudités, etc.* 2. Collection de marchandise de même genre, chez un commerçant.

DE FROMAGES AFFINÉS DE CHEZ BEILLEVAIRE

19 €

DESSERTS n.m. A.- Mets ou ensemble de mets que l'on sert à la fin d'un repas: fromage, pâtisserie, fruit, entremets sucré, etc. Assiettes à/ de dessert, friandises de dessert; apporter le dessert, avoir du, prendre un, priver de dessert. Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil Brillat-Sav., Physiol.

MOUSSE COMME À LA MAISON

n.f. Préparation salée ou sucrée, comportant un élément de base auquel on incorpore de la crème et des blancs d'œufs battus, et qui, une fois cuite moulée, peut être servie chaude ou froide. Synonyme : mousseline

CHOCOLAT NYANGBO, COPEAUX

12 €

MILLEFEUILLE n.m. Pâtisserie composée de plusieurs couches de pâte feuilletée alternant avec de la crème pâtissière. Chaque couche de pâte est croustillante et dorée, typiquement saupoudrée de sucre glace ou nappée de fondant. Dessert réputé pour sa texture à la fois légère et croustillante.

VANILLE, FRAMBOISE

12 €

CHEESECAKE n.m. 1.(mot anglo-américain)

Gâteau à base de fromage blanc sucré, de biscuits secs émiettés, d'œufs et de crème fraîche.

FRAISES GARIGUETTE

12 €

BABA n. m.(mot polonais) Gâteau en pâte à savarin additionnée de raisins secs, arrosé de rhum. Populaire. Postérieur.**BOUCHON AU RHUM, CRÈME FOUETTÉE AUX AGRUMES**

12 €

PARIS-BREST n. m. 1. Pâtisserie française en forme de roue de vélo, composée d'une pâte à choux garnie d'une crème mousseline pralinée. 2. Désigne également une course cycliste historique entre Paris et Brest, qui a inspiré la création de cette pâtisserie.

12 €

FRAISE MELBA n.f 1. Dessert à base de fraises fraîches, servies avec de la glace à la vanille et nappées de coulis de framboise. 2. Variante de la pêche Melba, un dessert créé en l'honneur de la soprano australienne Nellie Melba.

12 €

TARTE n.f. (variante de tourte, peut-être sous l'influence du latin médiéval tartarum, crème de tartre) 1. Préparation faite d'une abaisse de pâte garnie d'un appareil salé ou sucré et cuite dans un moule.2. Populaire. Coup de poing, gifle. Synonymes : beigne (populaire) - calotte (familier) - claque - gifle - soufflet (littéraire) - taloche (familier) - tape **AU CITRON MERINGUÉE & CITRON NOIR**

12 €

2 BOULES Sphère pleine, de matière quelconque / Populaire. Tête. / En Belgique, bonbon à sucer. Cuisine : Ustensile, en métal perforé ou grillagé, dans lequel on fait cuire ou infuser diverses substances. Jeux : Jeu de hasard, pratiqué au casino par des joueurs misant sur des numéros ou des chances simples (pair, impair, rouge, noir, passe, manque) désignés par une boule qui, lancée, se loge en fin de course dans l'un des 9 trous numérotés d'un plateau incurvé.

GLACES ET SORBETS DU MOMENT

12 €

SUGGESTION n.f. 1. Action de suggérer, d'inspirer une idée, une pensée : Recourir à la suggestion plutôt qu'à l'explication. 2. Ce qui est suggéré sans être imposé : Ce que je vous dis est une simple suggestion. **DU JOUR**

10 €

DEVANT prép. (lat. *de* et [*a*]vant). **1.**
En avant de; en face de. *S'asseoir devant qqn. Regarder devant soi. Parler devant une assemblée.* ♦ adv. En avant. *Pars devant, nous te rattraperons!*