

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.

ŒUF n.m. 1. Corps dur et arrondi que produisent les femelles des oiseaux, qui contient le germe de l'embryon et des substances nutritives. 2. locution *Crâne d'œuf*, chauve. ◇ *Dans l'œuf* : dans le principe, avant l'apparition de qqch. Il faut étouffer cette affaire dans l'œuf. 3. Biologie ◇ Première cellule d'un être vivant à reproduction sexuée, née de la fusion des noyaux de deux cellules reproductrices. **MIMOSA À L'ESTRAGON ET VENTRÈCHE DE THON CONFITE**
14 €

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 BEURRE PERSILLÉ, ESPUMA DE POMME DE TERRE & COMTÉ AFFINÉ VENTRÈCHE GRILLÉE**
24 €

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 LANGOUSTINE & ALGUE MARINE, BISQUE, SALADE DE FENOUIL**
25 €

CAROTTES n.f. (lat carota, du gr.). 1. Plante bisannuelle . racine pivotante de la famille des ombellifères. 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, inéluctable. ◇ adj. inv. De couleur rouge tirant sur le roux Cheveux carottes ◇ Fam. Poil de carottes: roux, rouquin. **ZINGY**
13 €

COUTEAUX n.m. 1. Coquillage qui ressemble à un manche de couteau. 2. Instrument tranchant servant à couper, composé d'une lame et d'un manche. *Manche, lame de couteau.* locution *Visage en lame de couteau*, très émacié. **À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE, PISTOU**
15 €

SALADE «DERRIÈRE» 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. **CHOU ROUGE, CONCOMBRE, CAROTTE EN JULIENNE, CORIANDRE, VINAIGRETTE NUOC-MAM, PIMENT ET CACAHUÈTE GRILLÉE**
14 €

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, BETTERAVE CRAPAUDINE, CRÈME AU YUZU ET OEUF DE SAUMON**
23 €

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 DE POIRE-GINGEMBRE**
29 €

POIREAUX n.m. 1. Plante, variété d'ail à bulbe peu développé, cultivée pour son pied; ce pied comestible. 2. Locution, familier *Faire le poireau* : attendre > poireauter. **EN VINAIGRETTE, BROUSSE DE BREBIS, SALADE D'HERBES ET OIGNONS FRITS**
15 €

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. **EN TARTARE**
ENTRÉE 20 €
PLAT (FRITES ET SALADE VERTE) 31 €

SOUPE n.f. 1. (Bas latin suppa, du germanique *suppa). Potage ou bouillon servi sur des tranches de pain. 2. Nom donné couramment au potage. Familier . 3. Neige qui fond, trop molle pour skier. **À L'OIGNON, GRATINÉE AU COMTÉ 18 MOIS**
15 €

TERRINE DE CAMPAGNE n.f. 1. Préparation rustique de la cuisine française, constituée de viande de porc grossièrement hachée et d'autres viandes, assaisonnée et cuite en terrine. 2. Souvent enrichie de foie, d'épices, et parfois d'éléments comme des pistaches ou des morceaux de lard pour ajouter texture et saveur. 3. Servie en tranches, habituellement froide, accompagnée de pain de campagne et de cornichons, idéale comme entrée ou pour un pique-nique. **FAITE PAR NOS SOINS, PICKLES DE LÉGUMES DE SAISON, SUCRINE**
13 €

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. Spécial. (Liturg.) Pain bénit, pain que le prêtre bénit et qu'on distribue aux fidèles dans une messe solennelle. *Un chateau de pain bénit*. 3. Masse de certaines substances. *Pain de cire, de savon, de bougie, de beurre*.

JEAN-LUC POUJAURAN

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
65 €

BAR 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.

SAUVAGE, SAUCE MATELOTE AU CHAMPAGNE, PANAI, SALSIFIS, NOISETTE
34 €

THON ROUGE nm. 1. Poisson de grande taille qui vit dans l'Atlantique et la Méditerranée. 2. (familier) Personne laide.

À LA FLAMME, CONDIMENT MANGUE, BEURRE DE SATAY, PILAF DE RIZ SAUVAGE
38 €

SAINT-JACQUES n.f. Nom usuel de deux grands mollusques bivalves du genre pecten (peigne) à la chair appréciée. (On dit aussi coquille Saint-Jacques.).

NOIX, MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR, CÂPRES, ÉMULSION AU LAIT RIBOT
36 €

VOLAILLE n.f. 1. Ensemble des oiseaux qu'on élève (aviculture) pour leurs œufs ou leur chair. 2. Viande de volaille. *Quenelles de volaille.* 3. *Une volaille* : oiseau de bassecour. volatile.

FERMIÈRE, SAUCE PÉRIGOURDINE, MACARONIS GRATINÉS AU PARMESAN
32 €

FILET DE BŒUF n.m. 1. Morceau de viande, partie charnue et tendre le long de l'épine dorsale (de quelques animaux). 2. Morceau de chair levé de part et d'autre de l'arête (d'un poisson).

POMMES DAUPHINE, SAUCE AU POIVRE
39 €

CANARD DU SUD OUEST n.f. 1. Oiseau palmipède (anatidé), au bec large, aux ailes longues et pointues. 2. locution *Marcher comme un canard.* ♦ se dandiner. 3. au figuré ♦ Morceau de sucre trempé dans une liqueur, du café.

CONFIT, POMMES DE TERRE EN AÏOLI
35 €

VEAU n.m. 1. Coupe de viande de bœuf issue de l'épaule, caractérisée par sa texture fibreuse et sa richesse en collagène. 2. Apprécié pour sa saveur profonde, particulièrement lorsqu'il est braisé ou mijoté longuement, permettant à la viande de devenir tendre et savoureuse. 3. Souvent utilisé dans les plats mijotés comme le bœuf bourguignon ou les pot-au-feu, où il apporte une texture et une saveur inégales.

LA CÔTE, CHAMPIGNONS DE SAISON, PILAF DE RIZ SAUVAGE, SAUCE VIN JAUNE
79 € POUR DEUX

BOUDIN NOIR nm. 1. Boyaux rempli de sang et de graisse de porc cuit et assaisonné. 2. Objet long et cylindrique, non rigide. 3. Jeune fille ou jeune femme mal faite et sans grâce. De

CHRISTIAN PARRA, PURÉE DE POMMES DE TERRE & POMME
24 €

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.).

RISOTTO nm. Riz préparé à l'italienne (cuit à couvert dans peu de liquide). *Des risottos aux asperges.*

D'ÉPEAUTRE AU POTIMARRON ET CURRY
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
LÉGUMES VAPEUR, HUILE
D'OLIVE CITRON ET CEBETTE
SALADE VERTE**
9 €

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 LA FERME D'ALEXANDRE

21 €

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.

MOELLEUX CHOCOLAT

NYANGBO n.m. 1. Qui a de la douceur et de la mollesse au toucher. 2. Agréable au palais, au goût. 3. Qui a une sonorité pleine et douce. **GANACHE VANILLE GINGEMBRE, SORBET EXOTIQUE**

14 €

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, PRALIN PISTACHE, CRÈME DE ROSE

13 €

PAVLOVA n.f. Dessert meringué croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, généralement garni de crème fouettée ou de glace et décoré de fruits.

GLACÉE, POMME GRANNY SMITH, KIWI, GANACHE CHOCOLAT BLANC ET TAGÈTE

13 €

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**

13 €

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.

13 €

ANANAS n.m. Gros fruit oblong, écailleux, qui porte une touffe de feuilles à son sommet, et dont la pulpe est sucrée et très parfumée; la plante qui le porte. **CARAMÉLISÉ, À LA FÈVE DE TONKA, SORBET NOIX DE COCO**

13 €

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**

13 €

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**

13 €

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**

13 €

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!