



ariette

• AMOUR DE L'ASSIETTE •

Véritable cocon à l'atmosphère décontractée, conviviale et confidentielle, Ariette aime mélanger gourmandise et culture française. Dans l'assiette, le chef propose une cuisine de saison, locale et faite maison. Entre incontournables et créations, Ariette dévoile des produits de qualité et engagés, être responsable... c'est aussi ça l'amour de l'Assiette.

A real cocoon with a relaxed, friendly and confidential atmosphere, Ariette likes to combine gourmet food and French culture. On the plate, the chef proposes local and homemade seasonal cuisine. Between the must-haves and the creations, Ariette unveils quality and committed products, being responsible... that's also what the "Love of the Plate" is.

NOS ENGAGEMENTS - OUR COMMITMENTS

Produits de saison uniquement et des mets 100% français
Only seasonal products and 100% French food

Maraichers d'Ile de France
Vegetable farmers from Ile de France

Pêche française et raisonnée
French and sustainable fishing

Vins 100% français, viticulteurs exploitants
100% French wines, wine growers

Pains frais d'un artisan boulanger
Fresh breads from an artisan baker

Fournisseur engagé : « Atypique » qui sélectionne des fruits et légumes déclassés, labellisé bio ou HVE
Committed supplier: "Atypique", which selects downgraded fruit and vegetables with organic or HVE label

Partenariat avec une association qui lutte contre le gaspillage alimentaire : Hop Hop Food, l'anti-gaspillage solidaire, pour aider les étudiants et les familles en difficulté dans notre quartier

Partnership with an association for the fight against waste: Hop Hop Food, the anti-waste solidarity, to help students and families in difficulty in our district

À PARTAGER

CHARCUTERIE 18 DE NOS RÉGIONS

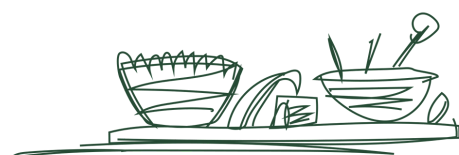
COLD MEATS FROM OUR REGIONS

Coppa, Jésus, saucisse sèche
d'Auvergne, pain de campagne
*Coppa, Jesus, dry sausage from
Auvergne, country bread*

TARTINADE DE BETTERAVE 9

BEETROOT TARTINADE

Chèvre frais, gressin aux céréales
*Fresh goat's cheese and cereal
breadsticks*



ENTRÉE

CHOUX-FLEURS 15

CAULIFLOWERS

Rôti au curcuma, sauce yaourt au
chèvre, pignon de pin au citron vert
*Roasted with turmeric, goat yogurt
sauce, pine nuts with lime*

CANARD DU SUD-OUEST 16

DUCK FROM SOUTHWEST

Magret fumé au foin, céleri rave
confit, condiment citron, jus corsé
*Smoked duck breast fillet, confit
celeriac, lemon condiment, well-
seasoned sauce*

BONITE DE NOS CÔTES 17

BONITE FROM OUR COAST

Juste snackée, croustillant
mentholé, houmous d'Ile-de-France
*Just snacked, minty crisp, houmous
from Ile-de-France*



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

ENTRÉE DE LA SEMAINE 15 STARTER OF THE WEEK

PLAT DE LA SEMAINE 27 MAIN COURSE OF THE WEEK

PLAT

VEAU DE L'AVEYRON 31

VEAL FROM AVEYRON

Filet mignon fondant, poireaux IDF
glacés au confit de thym du Domaine
de Léos
*Very tender tenderloin, leeks from IDF
glazed with thyme confit from
Domaine de Léos*

TRUITE DE LANDRES 28

TROUT FROM LANDRES

Rôtie, haricot Tarbais au chorizo
Basque, sauge, piment guindillas
*Roasted, Tarbais beans with Basque
chorizo, sage, guindillas pepper*

BOEUF DE L'AUBRAC 30

BEEF FROM AUBRAC

Rumsteck l6Ogr, panais confit, girolles
en pickles, jus de veau
*Rump steak l6Ogr, confit parsnips,
mushroom pickles, veal juice*

TAJINE D'ARIETTE 26

ARIETTE'S TAGINE

Légumes cuits aux épices, petit
épeautre, compotée de poires de
notre jardin
*Vegetables cooked with spices,
einkorn, stewed pears from our garden*

BOISSONS

Expresso - 4,5
Gustave IPA 25cl - 6
Gustave Blonde Btl 33cl - 7
Cola Cola 33cl - 7
Evian 50 cl - 4 Evian IL - 7
Ricard 4cl - 8

Brouilly Château de Saint-Lager AOP - Gamay - HVE 75cl - 52
Clos Saint-Germain AOP - Pinot Noir 75cl - 55
Copain comme Cavage IGP - Malbec 75cl - 32
Oé Le Languedoc AOP - Grenache 75cl - 45
Pellehaut l'été Gascon IGP - Chardonnay HVE 75cl - 39
Studio by Miraval 75cl - 39

Prix nets en euros, taxes et service compris / Net prices in euro including
taxes and services • Tous les fruits et légumes sont issus de l'agriculture
biologique / All fruits and vegetables are organic • Toutes nos viandes
sont d'origine française / All our meats come from France • Liste des
allergènes disponible sur demande.

INCONTOURNABLES

LA CAESAR
À LA FRANÇAISE 24
THE FRENCH CAESAR

POULET FERMIER DU GATINAIS
FREE-RANGE CHICKEN FROM
GATINAIS

Croustillant, cœur de romaine, tomate,
 œuf fermier bio, sauce César, croûtons
Crunchy, heart of lettuce, tomato, organic
free-range egg, Caesar sauce, crusty
bread

LE CROQUE ARIETTE 27
ARIETTE'S CROQUE

Saumon fumé, comté gratiné,
 béchamel maison, frites et sucrose
Smoked salmon, Comté cheese
grilled, homemade bechamel sauce,
french fries and salad

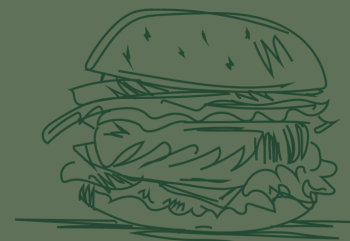
L'HAMBURGER 26
THE HAMBURGER

BOEUF AUBRAC 150GR
AUBRAC BEEF 150GR

Abondance fondu, poitrine de veau,
 mayonnaise à l'estragon et piment
 d'espelette, compotée d'oignons, frites
 fraîches, salade
Melted Abondance cheese, veal bacon,
mayonnaise with tarragon and
Espelette pepper, stewed onions,
french fries, salad

LE CORDON BLEU MAISON 28
HOMEMADE CORDON BLEU

Noix de veau, jambon truffé Prince de
 Paris, béchamel au beaufort,
 mousseline de pommes de terre d'Ile-
 de-France
Veal, truffle ham Prince de Paris,
bechamel sauce with Beaufort,
potatoes from parisian region
mousseline



DESSERTS

LES FROMAGES AFFINÉS 12
DE NOS RÉGIONS
MATURED CHEESES
FROM OUR REGIONS

Sélection à la découpe
Cutting selection

LES PÂTISSERIES MAISON 14
THE HOMEMADE PASTRIES

Créations de notre Chef Pâtissier Benoit
 Coulet, pâtisseries incontournables,
 tarte à partager, fruits de saison et
 autres gourmandises
Creations of our Pastry Chef Benoit
Colet, must have pastries, tart to share,
seasonal fruits and more than that

Prix nets en euros, taxes et service compris / Net prices in euro including taxes and
services • Tous les fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique / All fruits
and vegetables are organic • Toutes nos viandes sont d'origine française / All our
meats come from France • Liste des allergènes disponible sur demande.

