



Entrées 14 €



Pressé de poireaux aux feuilles de nori, sauce fumet de poisson crémé

Pressed leeks with nori leaf and creamy fish stock sauce

Tomate farcie aux petits légumes d'été, jus frais aux herbes

Tomato stuffed with summer vegetables, fresh herb juice

Gaspacho de concombre, sorbet basilic - citron

Cucumber gazpacho with basil and lemon sorbet

Terrine Maison, confiture d'oignons

Home-made terrine, onion and sherry jam

Tartare de poisson du marché, huile condimentée, gelée de framboise

Market fish tartare, seasoned oil, raspberry jelly

Foie gras mi-cuit, chutney de rhubarbe aux épices +6 €

Foie gras with rhubarb and spice chutney +€6



Plats 26 €

Paleron de bœuf confit au vin rouge et thym, purée de Mona Lisa

Beef chuck confit with red wine and thyme, homemade mashed potatoes

Suprême de poulet fermier au citron et beurre de sauge, légumes de saison rôties

Farmhouse chicken breast with lemon and sage butter, roasted seasonal vegetables

Blanquette de veau, riz pilaf

Blanquette of veal and rice pilaf

Mijote de boulgour et tomates confites, légumes d'été

Stew of bulgur and tomato confit, summer vegetables

Poisson sauvage et légumes du moment avec sa sauce

Wild fish and vegetables of the moment with sauce

Les légumes sont issus de l'agriculture biologique ou de producteurs d'Ile de France

Fromages ou desserts 12 €



Sélection de fromages des fermes du Puy-de-Dôme +4 €

Selection of cheeses from Puy-de-Dôme farms +€4

Pavlova aux fruits rouges et menthe

Pavlova with red fruits and mint

Riz au lait et cannelle, crémeux de caramel

Creamy rice pudding with cinnamon and caramel

Baba au rhum, Chantilly

Rum Baba with Chantilly

Assiette de fruits frais et son sorbet, sirop vanille

Fruit plate with sorbet and vanilla syrup

Profiterole maison, sauce chocolat

Homemade profiterole with chocolate sauce

A La Carte ou le Menu 46€ : Entrée - plat - dessert

La Ferrandaïse - bistrot gourmand - 8, rue de Vaugirard, 75006 Paris

01 43 26 36 36 - www.laferrandaïse.com



La ferrandaïse
Bistrot gourmand



Maitre Restaurateur

Nos Suggestions

Entrée Starter 

Oreille de cochon à la plancha, sauce ravigote 14€

Pig's ear a la plancha, ravigote sauce €14

Plats 

Tête de veau, sauce gribiche 26€

Head of veal, gribiche sauce €26

Travers de porc mariné, pommes grenaille truffées 26€

Marinated pork ribs with truffled pommes grenaille €26

Quasi de veau de lait, pommes darphin 28€ +3€ menu

Milk-fed veal quasi, roast pommes grenaille €28 +€3 menu

Ris de veau aux morilles, carotte fanes au beurre réglisse 35€ +10€ menu

Sweetbreads with morel mushrooms, carrot tops with liquorice butter 35€ +€10 menu

Les Incontournables Must-try

Tartare de bœuf bio, sauce tartifon et noisette 33€ +8€ menu

Organic beef tartare with tartifon and hazelnut sauce €33 +€8 menu

Filet de bœuf bio aux poivres 38€ +13€ menu

Organic beef fillet with peppers sauce €38 + €13 menu

La Côte de bœuf à partager pour deux 95€

Organic prime rib to share for two €95

Nos viandes viennent de France et de l'UE

Our meats come from France and the EU

La Ferrandaïse - bistrot gourmand - 8, rue de Vaugirard, 75006 Paris

01 43 26 36 36 - www.laferrandaïse.com