

FANFAN

The
GASTANIÙ
FAMILY

POUR COMMENCER

OEUF MAYO 9€

A la chapelure d'herbes, mayonnaise au saté, radis, cébette et fleur séchée

L'ASPERGE 12€

Verte et blanche, stracciatella, pignon de pin, gremolata (ail, persil et citron) et purée d'olive taggiasche

ACCRAS DE CABILLAUD / PATATE DOUCE 11€

Yaourt citronné au piment d'Espelette, sucrine, trévisse, radis et pomme

CEVICHE DE THON 12€

Leche del tigre au lait de coco, fruit de la passion, grenade, cébette, goji, pomme, radis, sésame, poudre d'algue et coriandre

NOTRE PATE EN CROUTE 14€

Canard et porc, pistache, pickles de légumes, oignon confit et mesclun

CROQUETAS DE TRUFFADE ET COPPA 10€

En persillade panées aux corn flakes, concassé de tomate au poivre de Kerala, roquette et noix

SALADES

BUN 18€

Nouilles chinoises, nems de poulet, légumes croquants au gingembre et citron vert, cacahuète, oignon frit, coriandre, menthe, sucrine et sésame

LOULOUTE 19€

Saumon mariné, saumon fumé, orange, avocat, pamplemousse, ananas, pomme, fenouil, oignon rouge, roquette, sésame, sucrine et vinaigrette thai à la grenade

BILLY 19€

Chèvre pané, pomme, noix, figue, abricot sec, raisin, jambon de pays, betterave, poire, radis, tomate cerise, oignon rouge et mesclun

COBB 19€

Poulet croustillant, bacon, comté, œuf dur, tomate cerise, avocat, oignon rouge et mesclun

GABI 18€

Patate douce rôtie, lentille blonde, asperge verte, courgette marinée, halloumi grillé, radis, pomme, haricot vert, pois chiche, maïs, cranberry, olive taggiasche, noisette, sucrine et sauce tahina/citron vert

BOWL DE LA SEMAINE 18€

VOIR ARDOISE

POISSONS & VEGGIES

MI-CUIT DE THON 23€

Wok de légumes, sauce satay/cacahuète/lait de coco, sésame, ciboulette, aneth, tartare de mangue, radis et oignon frit

LASAGNE AUX LEGUMES CONFITS 19€

Courgette, aubergine, tomate, basilic, mozzarella, roquette, parmesan et coulis de piquillos

PAVE DE CABILLAUD 24€

Façon Tom Yam (bouillon citronné et épicé), poudre de curry noir, riz basmati, shiitake, pak choï, mini maïs, wakame, petit pois, combawa et coriandre

POULPE A LA PLANCHA 23€

Houmous, salade de pois chiche et edamame, cébette, abricot sec, vinaigrette grenade/citron noir/zaatar, copeau de féta, piquillos, pop corn de pois chiche, trévisse et pignon de pin

GNOCCHI POELE 23€

Crème de truffe et morille, asperge verte, échalote confite, enoki, roquette, copeaux de comté et noix

VIANDES

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 20€

Préparé à l'olive noire, tomate confite et parmesan, salade de pomme de terre comme «chez Mémé» : charlotte, radis, sucrine, échalote, oignon frit et ciboulette

SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE «FERME DE LUTEAU» 22€

Purée au beurre salé, tempura d'oignon, frisée, jus à l'ail noir et condiment raisin/échalote/graine de moutarde

MAGRET DE CANARD 24€

Laqué au sirop d'érable, purée de carotte jaune, carotte confite, granola de céréales dorées au miel, yaourt au pain d'épices, groseille et cranberry

POITRINE DE COCHON NORMAND 22€

Cuite à basse température, lentille blonde, condiment ail des ours/tomate, ricotta, ail frit, trévisse et pignon de pin

BAVETTE 22€

Risotto de pâtes, échalote confite, crème d'ail, champignon de Paris, parmesan et pousse d'épinard

BURGERS, DWICHS & FRITES

FANFAN BURGER 20€

Steak haché, bacon, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, Saint-Nectaire, sucrine, tomate et oignon

LE DWICH 19€

Galette, houmous, avocat, falafel aux légumes, tzatziki, pickles oignon rouge, sucrine et tomate cerise

GROS COCHON BURGER 20€

Porc confit, sauce barbecue, cornichon, tomate, sucrine, vieux cheddar et oignon confit

MIAM MIAM

A PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE 19€

PLANCHE DE FROMAGES AFFINES 19€

MIXTE 22€

LE CROQUE 10€

Pain de campagne, jambon de paris, crème de truffe d'été, Comté et roquette

PETIT CAMEMBERT ROTI 10€

Noix de pécan, sirop d'érable et fruits secs, mouillettes de pain de campagne

CASTANIU FRITES, CANTAL FONDU ET LARD FUME

POUR 1 5€

POUR 2 9€

FRITES DE PATATE DOUCE / SAUCE AU YAOURT CITRONNEE 8€

ASSIETTE DE FRITES 6€

FROMAGES

AU CHOIX 5,50€

Camembert de Normandie, Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne, Crottin du Quercy ou Comté

ASSIETTE 3 FROMAGES 12€

POUR FINIR

MILLEFEUILLE 10€

Crème au praliné, première fraise, rhubarbe confite, amande et huile d'olive au basilic

BABA 10€

Confit de mangue au poivre de Sichuan, sirop rhum/passion, gel yuzu, pistache et chantilly mascarpone à la vanille

TOUT CHOCOLAT 11€

Crumble chocolat, ganache chocolat au lait, cacahuète caramélisée, chantilly cacahuète, chantilly chocolat noir et glace chocolat

DES FRUITS, DES FRUITS, DES FRUITS 10€

Gaspacho ananas/citron vert, kiwi, ananas, fraise, groseille, myrtille, grenade, sorbet fraise, graine et coco rapée

BRIOCHE PERDUE 10€

Caramel, crème fouettée et glace vanille

COMME UNE TARTE TATIN 10€

Streusel noisette/farine de riz, confit et crémeux de pomme, myrtille, crème de marron et glace yaourt

CAFE GOURMAND 9€

NOS AUTRES ADRESSES

Josy

35 RUE SAINT-GEORGES - PARIS 9

CAVALE

40 RUE DES PETITES ECURIES - PARIS 10

PONI

24 RUE SAINT-LAZARE - PARIS 9