

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 sotté, stupide. **FIN 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 MARINE**

19 €

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 €

SAINT-JACQUES n.f.pl. 1. terme culinaire désignant les coquilles Saint-Jacques sans leur coquille, souvent référant uniquement à la partie blanche et charnue du mollusque. 2. Appréciées pour leur texture tendre et leur goût délicat, ces noix sont un ingrédient prisé dans la haute cuisine. 3. Communément préparées poêlées, en sauce, ou utilisées dans des entrées raffinées et des plats principaux. **LECHE DE TIGRE INFUSÉE À L'HIBISCUS ET AGRUMES** 18 €

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. **D'AUTOMNE, POTIMARRON, QUINOA, POMME, POIRES, POUSSÉS D'ÉPINARD ET NOISETTES**

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, 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 BOEUF, le BOEUF 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** 26 €

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 €

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** 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. 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 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

62 €

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, RIZ CROUSTILLANT, ARTICHAUTS**

30 €

CHOU FARCI n.m. 1. Plat traditionnel composé de feuilles de chou garnies d'une farce à base de viande hachée, souvent porc ou bœuf, mélangée avec des herbes, des épices, et parfois du riz ou des légumes. 2. Les feuilles de chou enveloppent la farce, puis le tout est cuit au four ou mijoté en sauce. 3. Apprécie pour sa saveur réconfortante et sa présentation rustique, servi chaud comme plat principal dans diverses cuisines régionales. **AU HOMARD, BEURRE BLANC AU YUZU KOSHO**

37 €

VOLAILE 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 VOLAILE**

28 €

FILET DE RUMSTEAK n.m. 1. Terme français pour désigner le "rump steak" anglais, une découpe de viande de bœuf prise de la partie supérieure de la cuisse, entre le filet et le rond de gîte. 2. Connue pour sa chair tendre et juteuse, idéale pour la grillade. 3. Apprécie dans la cuisine pour sa saveur riche, souvent servi saignant ou à point.

DE BŒUF, SAUCE CASSIS ET BAIES DE GENIÈVRE, MILLE-FEUILLE DE POMMES 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**

30 €

PALERON n.m. 1. Coupe de viande de bœuf issue de l'épaule, caractérisée par sa texture fibreuse et sa richesse en collagène. 2. Apprécie 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 inégalées. **BRAISÉ AU VIN ROUGE, GARNITURE D'AUTOMNE**

29 €

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 LÉGUMES VAPEUR, HUILE D'OLIVE CITRON ET CEBETTE 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, CARAMEL BEURRE SALÉ

12 €

MONT-BLANC n.m. 1. Dessert classique d'origine française composé d'une base de meringue ou de génoise, recouverte de crème chantilly et surmontée de vermicelles de crème de marrons. 2. Les vermicelles sont obtenus en pressant la crème de marrons sucrée à travers une petite douille, donnant l'apparence de petits monticules rappelant une chaîne de montagnes.

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 €

COING n.m. 1. Fruit du cognassier, proche des pommes et des poires, à la peau jaune doré à maturité. 2. Connu pour sa chair dure et son goût acidulé, qui devient doux et parfumé une fois cuit, utilisé dans la préparation de gelées, de confitures et de desserts. 3. Largement cultivé dans les régions tempérées, il est souvent intégré dans des plats traditionnels pour apporter une saveur unique et aromatique.**SIROP AUX ÉPICES**

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!*