

LE RADIS BEURRE

MENU

Address: 51 Bd Garibaldi, 75015 Paris, France

☎ :+33 1 40 33 99
26

❖ ENTRÉE

Pieds De Cochon Poêlés Au Foie Gras De Canard, Jus Acidulé Et Mesclun €12.00

Délicat Velouté De Potiron "Nu Scade, Châtaigne Et Caro Ferrier De Ron Ami Luc Daudin €12.00

Saumon D'écosse Confit "Bette Raje (Ahdeth", Preniéne Trompette De La Mort Acidulées €12.00

Tennime De Foie De Volaille "Maison", Toast De L'ani J.I Poujauna Et Pickles De Lécunes €12.00

❖ FLAT

La Pêche Du Roremt Selon Les Marées €24.00

Poitrine De Volaille Nôtie Rocheuse, Crème Poulette Aux Éconses De Citron Confit, Girolles Et Vél Étal De Saison €24.00

Jou E De Bœuf Laquée Et Fondante, Variation Sun Ca Canotie, Pointe De Ceni €24.00

Fricasée De Cœufs De Canard, Ponne De Tenne Annabelle Au Beunre D'herbes €24.00

❖ DESSERT

Planche De Fromages Affinés €10.00

Riz Au Lait Selon La Recette De Na Grand.ning "Rosa" Can Anel Cartier Aux Cristaux De Sel €10.00

Classique Baba Bou Chou "Arrosé Au Rhum Devant Vous Douce Crème D'isigny Aux Graines De Vanille De Madagascar	€10.00
Confit De Pannes "Noyac Gala", Cananel Et Sarzin Giurè	€10.00
Gros Chou Fourré Au Praliné, Cassi's Confit Et Giurè	€10.00

❖ LES VINS BLANCS DU RADIS BEURRE - NOS BULLES

Champagne Langlet « Lv06 » Blanc De Blancs Zéro Dosage	
Champagne André Jacquart Blanc De Blancs Premier Cru	
Cidre « La Folletière » 2015, Domaine Benoit Lesuffleur	
Champagne Langlet	€119.00
Champagne Langlet « Du Temps Comme Il Vient » 2010 Extra Brut	€85.00

❖ LES VINS BLANCS DU RADIS BEURRE - BOURGOGNE

Petit Chablis 2017, Domaine Régnard	
Marsannay 2014, Ghislain Kobut	€47.00
Viré-Clessé 2017, Domaine Roally	€48.00
Chablis 1er Cru « Opallion » 2018, Louis Et Catherine Poitou	€52.00
Bouzeron 2018, Domaine De La Mugnière, Guillaume Pierre	€27.00

❖ LES VINS BLANCS DU RADIS BEURRE - LA LOIRE

Pouilly-Fumé 2018, Domaine Treuillet	
Sancerre 2018, Domaine De La Perrière	€49.00
Pouilly-Fumé « De Ladoucette » 2018, Château Du Nozet	€52.00
Savennières « Les Fougeraies » 2014 Loic Mahé	€55.00

Saumur Blanc, Château Yvonne 2017, Mathieu Vallée

€58.00

❖ OTHERS

Balade Bistronomique

€53.00

Balade

€48.00

Le Radis Beurre Menu presents a refined selection of French dishes that balance tradition and innovation in every bite. Highlights include the fresh Fish Plat, hearty Pork preparation, and subtle asparagus dishes that celebrate seasonal ingredients. Customers are welcomed with a Start Free Offer from the owner, adding a personal and generous touch to the experience. The Riz Au Lait, crafted according to a cherished family recipe, and the delectable Baba Au Rhum dessert perfectly conclude the meal. The Planche de Fromages Affinés and Witlof Met Krab showcase the seamless blend of rich and delicate flavors. Nestled in Paris's 15th arrondissement, the attentive service and inviting atmosphere make Le Radis Beurre a charming spot to savor authentic French cuisine. Discover a genuine culinary delight waiting at Boulevard Garibaldi.