

Carte du restaurant Le Petit Vatel

- **Entrée**

- 12 €

Foie gras de canard maison mi- cuit

- 6 €

Terrine maison de foies de volaille

- 7 €

Brick de boudin noir aux pommes

- **Plat**

- 20 €

Confit d'épaule d'agneau aux pruneaux

- 20 €

Épaule de cochon rôtie 12 heures

- 18 €

Paupiette de veau maison farcie aux épinards

- **Dessert**

- 6 €

Panna cotta à la mangue et fruit de la passion

- 6 €

Fondant au chocolat

- 6 €

Crumble aux pommes et gingembre confit

Un mot sur le restaurant Le Petit Vatel

CULTE - Le Petit Vatel, est un petit restaurant niché dans le 6^e arrondissement de Paris, à deux pas du marché de Saint-Germain. La séduction viendra de la simplicité du lieu et des saveurs des plats que vous viendrez dévorer entre proches.

TRADI-BRANCHÉ - Dans l'assiette, vous découvrirez des plats savoureux, fait maison avec des produits frais de saison. On s'y retrouve après une virée au cœur de Saint-Germain-des-

Prés, à la découverte de ses petites boutiques branchouilles et de ses antiquaires ou le temps d'un repas d'affaires. Le lieu accueillera toutes les occasions !

GUSTATIF - La cuisine, riche et savoureuse satisfera les plus gourmands, les classiques de la cuisine française seront au rendez-vous et se dégusteront avec passion !

Ne vous en privez pas !

Prix du restaurant

Prix moyen à la carte

26 €

(Prix moyen à la carte calculé sur une base entrée/plat ou plat/dessert hors boisson)

Prix des boissons

- 3,5 €

Demi-bouteille d'eau minérale

- 3,5 €

Verre de vin

- 15 €

Bouteille de vin

- 2,2 €

Café

Prix des menus

- 15 €

Menu déjeuner la semaine

Les prix et les plats sont susceptibles de changer. Ces prix s'entendent hors promotion. Les prix affichés tiennent compte de la TVA.