



#auchienquifume\_paris

auchienquifume.com

Wifi: AuChienQuiFume\_Guest / Marley94

## FRUITS DE MER

### HUÎTRES PAR 6

- Fines de Claire n°2 19,5
- Bretonnes de Quiberon n°3 15,9
- Spéciales Gillardeau n°3 26,9
- Spéciales Gillardeau n°5 18,9

### COQUILLAGES & CRUSTACÉS

- Amandes, les 12 9
- Moules d'Espagne, les 12 9,9
- Bulots, la portion 13,5
- Langoustines, les 6 27,9
- Crevettes grises, la portion 13,5
- Crevettes roses "label rouge", la portion 17,5
- Tourteau entier, la pièce de 500g environ. 23
- Demi homard froid mayonnaise garnie 28
- Homard entier froid mayonnaise garnie 52

### NOS PLATEAUX

- **Dégustation**  
3 fines de Claire n°2, 3 Bretonnes de Quiberon n°3  
3 spéciales Gillardeau n°5 26,9
- **Quiberon**  
6 Bretonnes de Quiberon n°3, amandes, Bulots,  
4 crevettes roses, 3 Moules, crevettes grises 36
- **Crustacés**  
1/2 homard canadien, 1/2 tourteau, 3 langoustines,  
3 crevettes roses "Madagascar", Crevettes grise
- **Saint Malo** 59  
3 spéciales Gillardeau n°5, 3 fines de Claires n°2,  
3 Bretonnes de Quiberon n°3, 4 amandes, Bulots,  
4 crevettes roses, 3 langoustines, Crevettes grises,  
1/2 tourteau, 4 Moules d'Espagne 62
- **La Rochelle**  
4 Spéciales Gillardeau n°3, 6 Spéciales Gillardeau  
n°5, 4 Fines de Claires n°2, 6 Bretonnes n°3,  
6 Moules, 6 amandes, Bulots, 6 Crevettes roses,  
Crevettes grises, 6 langoustines et 1 tourteau 105
- **Le Royal** la Rochelle + 1 homard.. 149

## MENU TENDANCE BISTROT 22,5

De 12h à 16h du lundi au vendredi  
(hors week-end et jours fériés)

1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert

### ENTREES

Œuf bio mayonnaise  
Pâté du Cantal "Maison Mas"  
Salade de chèvre chaud rôti au miel

### PLATS

Bavette d'Aloyau à l'échalote, frites "maison"  
Moules marinières frites "maison"  
Brochette de poulet marinées aux épices douce, boulghour

### DESSERTS

Pain perdu aux raisins et aux pruneaux, crème anglaise  
Île flottante XXL, praliné au caramel, amandes effilées, crème  
Fromage blanc au miel ou coulis de fruits rouges

## LES PLANCHES A PARTAGER... OU PAS

- Saucisse sèche du Perche 8,5
- Fromages 18,9
- Charcuteries 18,9
- Planche mixte (charcuteries - fromages) 22

## LES CROQUES servis avec une salade verte uniquement

- Croque monsieur (jambon blanc, emmental) 13,9
- Croque Madame (avec oeuf) +1

## LES ENTREES

- Œufs « bio » mayonnaise « maison » 7
- Pâté de campagne « Maison Mas » 8,5
- Soupe à l'Oignon Gratinée des Halles 9,5
- Soupe de poissons, sauce rouille et croutons 10,5
- Tomate, véritable burrata, pesto 13,5
- Œuf cocotte « bio » saumon d'Ecosse fumé par nos soins 15
- Cassolette d'escargots aux pleurotes, crème d'ail 16
- Saumon d'Ecosse fumé par nos soins, crème de ciboulette et toasts 17,5
- Foie gras de canard IGP sud-ouest mi-cuit « maison », confiture de figues et pain brioché.. 21
- Escargots de Bourgogne « label rouge »

les 6.....11.....les 12.....21

## LES GRANDES SALADES

- **Végétarienne:** tomate, courgette, aubergine, haricots verts, carottes, concombre, boulghour 14,9
- **Asiatique**  
Rouleau de printemps accompagné de salade, carotte, concombre, tomate, soja, sauce nem 15,9
- **César au poulet Français croustillant :**  
Romaine, poulet croustillant, sauce caesar, tomates confites, copeaux de parmesan et croûtons dorés 16,9
- **Chèvre chaud rôti au miel**  
Jambon San Daniele(24 mois)et noix hachées 16,9
- **Caprese**  
Aubergines grillées, véritable burrata, jambon San Daniele, pesto, roquette, parmesan 17,9
- **Saveur Océane**  
Crevettes, saumon d'Ecosse fumé par nos soins, agrumes et mesclun 18,5
- **Périgourdine**  
Gésiers confits, magrets de canard fumés « maison » et foie gras au Monbazillac « maison » 19,5

## LES PIZZAS

- **Apéro:** huile d'olive aillée, origan 8
- **Margherita:** sauce tomate, mozzarella, origan, pesto 13,5
- **Vegana :** sauce tomate, poivron, aubergine, courgette grillés, origan, olives 14,5
- **Regina:** sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives 14,5
- **3 Fromages** crème, mozzarella, chèvre, bleu d'Auvergne 15
- **Tonnata:** sauce tomate, mozzarella, thon, olives, câpres, origan 16
- Suppléments: Oeuf bio 2  
Jambon San Daniele (24 mois) ou Burrata classica 4,5

## LES PLATS

### LES PÂTES

- **Linguine au jambon San Daniele,** sauce tomate et basilic, légumes du soleil 14,9
- **Linguine aux deux saumons d'Ecosse** (frais et fumé « maison ») 18,5
- **Linguine aux gambas,** pesto, tomate cerise 23

### LES VIANDES

- **Brochette de poulet marinée** aux épices douces boulghour aux légumes 16,9
- **Bavette d'Aloyau** (180g), sauce à l'échalote frites « maison » 17,9
- **Andouillette AAAAA** (200g), moutarde à l'ancienne, frites « maison » 18,5

- **Tartare classique de Charolais** (180g): cru ou à peine poêlé, salade, frites 18
- **Tartare italien de Charolais** avec tomates séchées, copeaux de parmesan, salade, frites 19

- **Confit de canard du Sud-Ouest,** pommes grenailles 19,9
- **Noix d'entrecôte XL** (350g) « Beef select Vintage », à la fleur de sel, frites, salade 34

## LES GARNITURES

- Supplément garniture
- frites maison 7, légumes 7
- Salade verte 6 riz coco-gingembre 7

## LES BURGERS au Pain Artisanal servis avec des frites « maison »

- **Le Poulet :** filet de poulet croustillant, cheddar, crème légère ciboulette au fromage blanc 17,9
- **Le Marley :** boeuf Charolais, cheddar, sauce tartare 18,9
- **Le Lucien :** bœuf charolais, sauce tartare, cheddar, compotée d'oignons, bacon, tomates confites 19,9

## LES POISSONS

- **Moules marinières,** frites "maison" 18,5
- **Fish & Chips** de cabillaud, sauce tartare 18,5
- **Filet de Daurade,** sauce beurre blanc, aux petits légumes 21
- **Pavé de saumon d'Ecosse** à la plancha, espuma de beurre blanc aux feuilles de Combawa, panier de légumes 19,9
- **Pavé de thon** aller retour, façon tériyaki, riz coco-gingembre, citronnelle 24

- **Demi homard grillé** au beurre aillé, frites "maison" ou salade verte (entier : 52,00€) 28

- **Daurade royale** grillée au thym, flambée au pastis, légumes croquants (20 min d'attente) 38

## LES FROMAGES

- **Camembert** au lait cru, ou Cantal « ENTRE-DEUX », ou Saint-Nectaire fermier, ou Crottin de chèvre frais 8,5
- **Assiette** de 3 fromages au choix 15
- **Planche** de 4 fromages 18,9

## LES DESSERTS

- **Fromage blanc** au miel ou coulis de fruits rouges 7
- **Pain perdu** aux raisins et aux pruneaux 8,5
- **Cheesecake** au citron vert 10
- **Crème brûlée** à la vanille de Madagascar 9
- **Cœur coulant au chocolat,** glace vanille 10
- **Île flottante XXL,** praliné au caramel, amandes effilées, crème anglaise 9
- **Baba au rhum** « Au chien qui fume » 11
- **Tarte tatin tiède,** caramel au beurre salé, glace vanille ou crème fraîche 11,5
- **Véritables profiteroles au chocolat** « maison » .....2 choux.....10 .....3 choux.....14

- **Café gourmand** (3 mini desserts) 10,5
- Thé, crème, double café ou chocolat gourmand (3 mini desserts) 11,5
- **Les desserts de Carl Marletti** 13,5
- **Sélection de crêpes et glaces** (voir verso)

## MENU ENFANT (-12 ans) 13,5

### Les plats

Le cheeseburger classique, frites  
Pizza margherita  
Les nuggets de poulet, frites

### Les desserts

Crêpe sucre ou confiture ou Nutella  
Mousse au chocolat  
1 boule de glace au choix

### Boissons (25cl)

Coca-cola, jus de fruit, fuzetea, diabolito ou eau

Tous nos plats sont frais, et réalisés chaque jour, sur place, par notre brigade de cuisine - Prix nets en euros, Service compris 15% sur le ht - La maison n'accepte plus les chèques  
La maison n'est pas responsable des objets perdus ou volés dans l'établissement