

Le MUSSET

SAINT-HONORÉ
PARIS

LES ENTRÉES | APPETIZERS

- LES ŒUFS "MAYO"** HARD-BOILED EGGS, MAYONNAISE - 6
- NOS POIREAUX "VINAIGRETTE" FONDANTS** - 9
Et oignons croustillants
BRAISED LEEKS IN SAUCE WITH CRISPY FRIED ONIONS
- LA SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE** (V) - 9,5
FRENCH ONION SOUP
- ESCARGOTS RECETTE BOURGUIGNONNE** 6p 11 / 12p 21
SNAILS BURGUNDY SAUCE
- TERRINE DE FOIE GRAS, CHUTNEY DE FIGUE** - 16
FOIE GRAS TERRINE AND FIGCHUTNEY
- L'ŒUF MOLLET PANÉ** (V) - 11
Crèmeux de maïs et croûtons
SOFT-BOILED BREADED EGG, CREAMY CORN SAUCE, BREAD

LES SALADES | SALADS

- BURRATA SUMMER TOAST** (V) - 18
Focaccia, stracciatella, tomates à l'ancienne, pêches crues et rôties, pignon de pin, salade
Focaccia bread, stracciatella cheese, tomatoes, raw and roasted peaches, pine nuts, salad
- ON NE BADINE PAS AVEC LE QUINOA** (V) - 18
Quinoa, boulgour, fraise, avocat, concombre, feta, noisette, basilic
Quinoa, bulgur, strawberry, avocado, cucumber, feta cheese, hazelnut, basil
- AVOCADO TOAST** (V) - 20
Focaccia, Avocat, Féta, Saumon fumé, Cranberry, Salade et Œuf mollet pané
Focaccia bread, Feta cheese, Smoked Salmon, Cranberry, Salad and Hot soft Egg
- CHICKEN CÆSAR SALAD** (supp. bacon +1,5€) (V) - 18
Emincé d'iceberg, Poulet pané, Grana padano, Croûtons, Sauce Caesar
Lettuce, Paned chicken, Cæsar salad sauce, Grana padano cheese (add bacon +1,5€)
- LA DOLCE VITA** (V) - 18
Mozzarella Burrata, Jambon cru réserve 24 mois, Tomates confites, Pistache, Pesto pistache basilic, Courgettes et Aubergines grillées, Salade
Mozzarella Burrata, Smoked ham, Sun dried tomatoes, Anti pasti Eggplant and Zucchini, Pistachio and basil pesto
- POKE BOWL** (V) - 17
Quinoa, Saumon frais mariné au soja, Avocat, Concombre, Mangue, Edamame, Radis rose
Quinoa, Soy marinated salmon, Avocado, Edamame, Cucumber, Mango, Radish

A PARTAGER | TO SHARE

- LA PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS** (V) CHEESE BOARD 24
Morbier, Comté, Rocamadour, Brie de Meaux, Sainte Maure de Tourraine, Cantal Entre Deux, Bleu d'Auvergne
- LA MIXTE** MEAT AND CHEESE BOARD - 24
Jambon Réserve 24 Mois, Jambon blanc truffé, Saucisson, Pâté, Comté, Rocamadour, Cantal Entre Deux, Sainte Maure de Tourraine, Bleu d'Auvergne
- LE CAMEMBERT RÔTI AU MIEL** - 10
ROASTED CAMEMBERT WITH HONEY
- CROQUETAS DE JAMBON IBÉRIQUE (x5)** - 9
- PATA NEGRA** 50g - 14
Jambon Ibérique de Cebo 36 mois
- ARANCINI (x2) SAUCE TOMATE, CRÈME DE TRUFFE** (V) - 10
ARANCINI TOMATO AND TRUFFLE SAUCE
- LES BEIGNETS DE CALAMARS (x6)** - 8
FRIED CALAMARI
- TEMPURA DE GAMBAS (x4)** - 13
- DIPS DE POULET ET SAUCE BBQ** - 10
CHICKEN DIPS AND BBQ SAUCE
- LA BURRATA** (V) - 11
Chutney figue et pistaches
BURRATA CHEESE, FIG CHUTNEY AND PISTACHIO
- LE HOUMOUS** (V) - 8
Radis rose, concombre et cranberries

LE MENU ENFANT jusqu'à 10 ans **15€**
KID'S MENU (UNTIL 10)

1 sirop à l'eau 1 water with syrup
+ jambon blanc avec frites ham with fries

ou

steak haché avec frites or ground beef with fries
+ 1 petite crêpe 1 small crepe

TOUS LES PLATS (V) SONT VEGGIE FRIENDLY!

Suivez nous sur les réseaux sociaux : [lemussetparis](https://www.instagram.com/lemussetparis) f @

LES PLATS | MAIN COURSES

TARTARE DE BŒUF (déjà préparé) frites et salade ----- 19 HOUSEMADE RAW STEAK TARTARE
RISOTTO CRÉMEUX ----- 22 / 17 si (V) Tempura de gambas, asperges, bisque de crustacés CREAMY RISOTTO prawn tempura, asparagus & shellfish bisque
FISH AND CHIPS (DE CABILLAUD) (COD FISH) ----- 20
SPAGHETTIS "MAUVAIS GARÇON" (V) ----- 19 Crème de truffe, Chiffonnade de jambon blanc TRUFFLE SAUCE PASTA WITH HAM CHIFFONADE
SPAGHETTIS À LA TOMATE (V) ----- 17 Burrata, Tomates confites, Pesto, Basilic SPAGHETTIS WITH BURRATA, sun dried tomatoes, pesto, basil
CROQUE MONSIEUR / ou MADAME (+0,5€) ----- 15 Jambon et Fromage ham and cheese
CLUB SANDWICH AU POULET ET FRITES MAISON ----- 17 CHICKEN CLUB SANDWICH WITH HOMEMADE FRENCH FRIES
POULET RÔTI AU THYM ET ROMARIN ----- 17 Frites maison et jus de cuisson ROASTED CHICKEN with french fries, thyme & rosemary juice

LES BURGERS | BURGERS

Frites incluses Fries included

CHEESEBURGER (supp bacon +1,5€) ----- 17,5 oignons confits, tomate, cheddar, salade, sauce
CHICKEN CRISPY BURGER ----- 17,5 oignons confits, tomate, cheddar, salade, sauce
VEGGIE BURGER (V) (steak végétal "Happyvore") ----- 17,5 oignons confits, tomate, cheddar, salade, sauce
BURGER SAUMON ----- 18 Saumon grillé, guacamole, concombre, sauce satsiki

📖 Changer la garniture, c'est possible! Choisissez la ici:

Frites french fries, Frites de patate douces sweet potatoes fries, Pommes de terre rôties "Hasselback" Hasselback roasted potatoes, Purée de patates douces mashed sweet potatoes, Poêlée de légumes mixed vegetables, Spaghettis spaghetti pasta, Salade verte green salad, Aligot (+2€)

1 garniture par plat, la seconde en supplément +6€
1 garniture per dish, second is extra +6€
L'assiette de garniture 6€ (Aligot +2€)

📖 Les Sauces Béarnaise, Barbecue

LES FROMAGES | CHEESES

1 OU 3 FROMAGES AU CHOIX ----- 7 / 14 Ste Maure de Tourraine, Comté, Rocamadour, Brie de Meaux, Cantal entre deux, Bleu d'Auvergne, Morbier, Comté, Brie de Meaux Servis avec salade served with salad
TOUS LES PLATS (V) SONT VEGGIE FRIENDLY! Prix nets en euros, service compris. la maison n'accepte pas les chèques.

Nos Incontournables

OUR SIGNATURES DISHES

ONGLET DE VEAU 20

Pommes de terre rôties à la Suédoise,
sauce crémeuse au poivre

VEAL HANGER STEAK AND "HASSELBACK"
ROASTED POTATOES, CREAMY BLACK PEPPER SAUCE

LE FILET DE DORADE EN CROÛTE D'HERBES 22

Émulsion verveine citronnelle et légumes fondants
SEA BASS FILET, LEMNO VERBENA EMULSION WITH VEGETABLES

LA CÔTE DE COCHON JUS CORSÉ & ALIGOT 22

PORK CHOP WITH MASH POTATOES MELT WITH CHEESE

LE STEAK FRITES! 19

Poire de boeuf 200gr frites et béarnaise maison
TENDER AND TASTY PIECE OF MEAT FROM THE LEG OF THE BEEF
french fries and bearnaise sauce

CÔTE DE BŒUF INDIVIDUELLE (350gr) 27

Frites de patates douces
PRIME BEEF RIB AND SWEET POTATOES FRIED

LE FILET DE CANARD 20

À la mangue rôtie et purée de patates douces
DUCK FILET, ROASTED MANGO, MASHED SWEET POTATOES

LES DESSERTS | DESSERTS

ILE FLOTTANTE REVISITÉE croustillant pralin et noisette 8,5 "ILE FLOTTANTE" WITH CRUNCHY PRALINE AND HAZELNUT
SALADE DE PÊCHES BLANCHES verveine et glace basilic 8,5 WHITE PEACH AND VERBENA SALAD, BASIL ICE CREAM
PAVLOVA FRAISE ET RHUBARBE ----- 8,5 MERINGUE CAKE WITH WHIPPED CREAM, STRAWBERRY, RHUBARB
CHEESECAKE VANILLE ET CAMEL BEURRE SALÉ ----- 8,5
TARTE TATIN, GLACE VANILLE ----- 8,5
CRÈME BRÛLÉE ----- 8,5
TIRAMISU CAFÉ ET NOCCIOLATA ----- 8,5
MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE ----- 8,5 SOFT CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM
MOUSSE AU CHOCOLAT CHOCOLATE MOUSSE ----- 8,5
LES CRÊPES «CHANTAL» sucre with sugar ----- 7,5 Nocciolata (pâte à tartiner noisette bio et sans huile palme) +1€ ou Confiture jam +1€ ou Grand Marnier +2,5€
CAFÉ GOURMAND OU THÉ GOURMAND ----- 9,5 / 11,5 COFFEE OR TEA WITH A SELECTION OF MINI DESSERTS

GLACES ARTISANALES "GLACES DES ALPES"

1 boule 4€ 2 boules 7€ 3 boules 9€

Les parfums: Vanille, Cookie dough vanille,
Yuzu citron vert, Caramel beurre salé, Chocolat,
Nuty (noisette et chocolat caraïbes Valrhona),
Pistache, Barbe à papa, Ananas rôti caramel
et rhum, Framboise, Pêche de vigne,
Fraise des bois, Basilic