



DES CHAMPS

NÉO-BISTROT
PARIS

Au cœur de Paris, l'élégance Française
rencontre la vitalité Ibérique.

*In the heart of Paris, French elegance
meets Iberian vitality.*

Menus

Tapas / Entrée + Plat • Plat + Dessert = **29 €**
Tapas / Entrée + Plat + Dessert = **34 €**



You can choose from the dishes marked
with this symbol.

“A COMPARTIR,
Bien SÛR!”

TAPAS & ENTRÉES

TAPAS À PARTAGER TO SHARE

GILDAS (4x)	14 €
Mini brochettes typiques du Pays-Basque <i>Typical Basque Country skewers</i>	
BERENJENAS	12 €
Chips d'aubergines frites au miel <i>Eggplant crisps with honey</i>	
JAMÓN DE CEBO	20 €
PAN CON TOMATE	9 €
Pain grillé, tomate fraîche, huile d'olive, ail <i>Toasted bread, fresh tomatoes, olive oil, garlic</i>	
PINCHO DE ATÚN	14 €
Ventrèche de thon mariné et poivrons <i>Marinated tuna belly and peppers</i>	
PATATAS BRAVAS	12 €
Pommes de terre croustillantes et sa sauce <i>Crispy potatoes and their dip</i>	
TORREZNOS	16 €
Poitrine de porc crouillante, sauce sucrée ou piquante <i>Crispy pork belly, sweet or spicy sauce</i>	

ENTRÉES STARTERS

POIREAUX GRIBICHE	12 €
Poireaux assaisonnés, sauce gribiche <i>Seasoned leeks, gribiche sauce</i>	
ENSALADILLA RUSA	16 €
Salade Olivier, carottes, pommes de terre, thon, mayonnaise maison <i>Olivier Salad with carrots, potatoes, tuna, homemade mayonnaise</i>	
OEUF MOLLET FRIT	14 €
Pimientos del Padrón, crème de piquillos <i>Crispy soft-boiled egg, grilled Padrón peppers, piquillos cream</i>	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	6x 10 € 12x 19 €
Au beurre persillé <i>Burgundy snails with parsley butter</i>	
SALADE FRAÎCHEUR	16 €
Fenouil croquant, hareng, herbes, agrumes <i>Crunchy fennel, herring, herbs, citrus</i>	

L'AN GLE

“BON APPÉTIT
Y NADA MÁS”

“À TABLE,
AMIGOS!”

PLATS & DESSERTS

Plats MAIN DISHES

PIQUILLOS FARÇIS, BRANDADE DE HADDOCK	26 €
Poivrons doux espagnols farcis <i>Stuffed Spanish peppers with smoked haddock brandade</i>	
BURGER L'ANGLE	26 €
Frites, sauce signature <i>L'Angle burger, chips, signature sauce</i>	
CACHOPO ASTURIEN 	25 €
Escalope panée et farcie au jambon truffé, fromage et salade <i>Breaded escalope stuffed with truffled ham, cheese and salad</i>	
SAUCISSE DE TOULOUSE 	23 €
Purée de pommes de terre fumées <i>Toulouse sausage, smoked mashed potatoes</i>	
PIÈCE DU BOUCHER	29 €
Épinards sautés, courges rôties, jus de viande <i>Butcher's cut, sautéed spinach, roasted squash, meat jus</i>	
POISSON DU JOUR	29 €
Tombée de fenouil, sabayon citronné <i>Catch of the day, sautéed fennel, lemon sabayon</i>	
PÂTES FORESTIÈRE 	23 €
Pommes de terre, crème et champignons, légèrement gratinées <i>Potatoes, cream & mushrooms, lightly gratinated</i>	

DESSERTS

RIZ AU LAIT 	12 €
Parfumé à la cannelle <i>Rice pudding, flavored with cinnamon</i>	
TORRIJA 	12 €
Pain perdu à l'Espagnol <i>Spanish-style French toast</i>	
SALADE DE FRUITS FRAIS 	11 €
Fresh fruits salad	
CHURROS, SAUCE CHOCOLAT	12 €
Churros, chocolate sauce	
ASSIETTE DE FROMAGES	14 €
Sélection Française et Espagnole <i>Cheese plate, French and Spanish selection</i>	