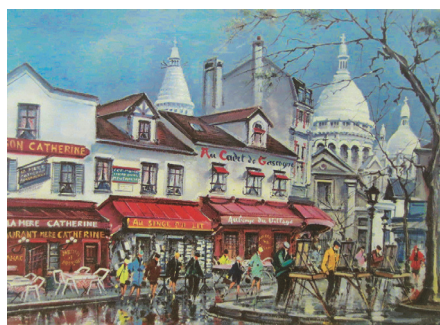




Au Cadet de Gascogne

4, Place du Tertre - 75018 Paris - 01 46 06 71 73 - www.cadet-de-gascogne.com



Apéritifs et Whiskies

Ricard, Pastis 51 2cl	5.5
Martini rosso, bianco 6cl	6.1
Suze, Campari, Avèze, Porto Sagrès rouge ou blanc 6cl	6.1
Porto Sagrès 10 ans 6cl	7.8
Américano maison 12cl	12.0
Kir au Muscadet aoc cassis, mûre, framboise ou pêche 15cl	6.0
kir Royal au champagne aoc sélection maison 13cl	13.0
Coupe de champagne aoc sélection maison 13cl	11.0

Whiskies

Johnnie Walker Red Label, J&B, Jameson	4cl 9.0	8cl 18.5
Ballantines Gold Seal 12 ans	4cl 11.0	8cl 21.5
Maccallan 18 ans	4cl 13.0	8cl 25.5
Chivas Royal Salute 21 ans	4cl 22.0	8cl 43.5
Jack Daniel's, Bourbon Four Roses	4cl 11.0	8cl 21.5
Supplément soda		+ 3.0

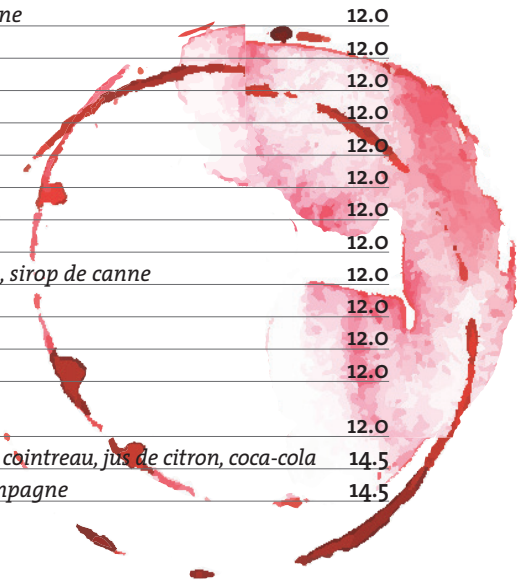
Cocktails

sans alcool without alcohol

Chantaco orange, citron pressé, grenadine	9.5
Cendrillon citron pressé, sirop de fraise et tonic	9.5
Caraiïbe jus d'ananas, coco, sirop fraise	9.9
Apple Mojito menthe fraîche, perrier, citron vert, jus de pomme, sirop de canne	9.9

avec alcool with alcohol

Christina liqueur de mandarine, cointreau, champagne	12.0
Acapulco cointreau, tequila, jus d'ananas	12.0
Blue Lagon gin, citron pressé, curacao	12.0
Bloody Mary jus de tomate, vodka	12.0
Tequila Sunrise tequila, jus d'orange, grenadine	12.0
Planteur rhum blanc, rhum brun, jus d'orange	12.0
TGV tequila, gin, vodka, tonic	12.0
Gin Fizz gin, citron pressé, tonic	12.0
Piña Colada rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco, sirop de canne	12.0
Cuba Libre rhum blanc, coca-cola	12.0
Margarita tequila, citron vert, triple sec	12.0
Sex on the beach du Cadet vodka, crème de mûre, liqueur de mandarine, jus d'ananas, sirop de fraise	12.0
Daïquiri rhum blanc, citron vert, sirop de canne	12.0
Long Island iced tea vodka, gin, rhum blanc, tequila, cointreau, jus de citron, coca-cola	14.5
Mojito Royal rhum, menthe fraîche, citron vert, champagne	14.5



Bières Beers

pression draught	25cl	50cl	100cl
1664	5.5	10.5	20.5
Grimbergen, Blanche	6.0	11.5	21.5
bouteilles bottles			
Guinness, Budweiser, Desperados 33cl			9.5
Heineken, Pelforth 33cl, Bière sans alcool 25cl			7.5

Softs Softs drinks

pression draught	25cl	50cl
Coca-Cola, Coca-Cola light, Orangina, Nestea	5.5	10.5
Diabolo, Badoit rouge, Ricqlès, Gini, Cidraie	5.5	10.5
Limonade	5.0	9.5
Evian	5.0	-
Red Bull	8.2	16.3
les fruits fruits 20cl	simple	double
Fruits pressés orange, citron ou duo	8.5	16.5
100% jus de fruits tomate ou raisin	5.5	10.5
Nectar ananas ou abricot	5.5	10.5
Concentré pamplemousse, pomme ou orange	5.5	10.5

Eaux Minérales Mineral waters

Evian, Badoit 75cl	9.0
--------------------	-----

Digestifs After-dinner drinks

	4cl	8cl
Cognac Rémy Martin	13.0	25.5
Cognac x.o	28.0	55.0
Calvados Busnel v.s.o.p Pays d'Auge	11.0	21.5
Calvados Busnel Hors d'âge	16.0	31.9
Armagnac Saint-Christeau Sélection	11.0	21.5
Bas-Armagnac Château de Laubade 25 ans d'âge	17.0	33.5
Marc de Champagne Vieille Réserve	10.0	19.5
Vieille prune, Poire	10.0	19.5
Amaretto, Cointreau, Vodka, Tequila	10.0	19.5
Vodka Absolut, Vodka Zubrowka	13.0	25.5
Marie Brizard, Bailey's, Gin, Grappa, Limoncello	10.0	19.5
Grand-Marnier, Malibu, Get 27	10.0	19.5
Rhum Saint James blanc ou brun	10.0	19.5

Entrées Starters

Salade de mâche et betteraves aux noix		11.0
<i>lamb's lettuce and beetroots with walnuts</i>		
Escargots persillés	les 6 10.0	les 12 18.0
<i>parsleyed snails</i>		
Tomates et mozzarella di buffala au basilic		14.0
<i>tomatoes and mozzarella cheese with basil</i>		
Cuisses de grenouille, ail et persil	les 6 12.0	les 12 21.0
<i>frog legs with garlic and parsley</i>		
Saumon fumé, crème de ciboulette		19.0
<i>smoked salmon with chive cream</i>		
Saint-Marcellin rôti aux pommes et lard		13.0
<i>roasted Saint-Marcellin cheese with apple and bacon</i>		
Foie gras de canard maison, marmelade de figues		21.0
<i>home-made duck foie gras and figs marmelade</i>		
Assiette de charcuterie		18.0
<i>assortment of cooked and cured meat</i>		
Cocktail d'avocat aux crevettes		12.0
<i>avocado with shrimps</i>		

Potages Soups

Soupe à l'oignon gratinée		11.8
<i>gratinated french onion soup</i>		
Soupe de poisson maison sa rouille et ses croûtons		14.5
<i>home-made fish soup with croutons</i>		

Salades composées Salads

Cadet salade mélangée, tomates, jambon, emmental, œufs durs		15.0
<i>salad, tomatoes, ham, emmental cheese and hard-boiled eggs</i>		
Volaille salade, tomates, œufs durs, blanc de volaille		16.5
<i>salad, tomatoes, hard-boiled eggs, poultry</i>		
Tertre mâche, tomates, noix, figues, chèvre chaud		17.0
<i>lamb's lettuce, tomatoes, walnuts, figs, warm goat cheese</i>		
Auvergnate salade, noix, jambon et bleu d'Auvergne		17.0
<i>salad, walnuts, ham and blue cheese</i>		
Gascogne salade, tomates, haricots verts, gésiers, magret fumé, foie gras		19.0
<i>salad, tomatoes, green beans, gizzards, smoked breast fillet, duck foie gras</i>		
Norvégienne salade mélangée, crevettes, saumon fumé, moules, agrumes		19.0
<i>salad, shrimps, smoked salmon, mussels, citrus fruit</i>		
Salade "Façon Niçoise"		16.0
<i>tomatoes, haricots verts, œufs durs, poivrons verts et rouges, thon, anchois</i> <i>salad, tomatoes, green beans, hard-boiled eggs, sweet green and red pepper, tuna, anchovy</i>		

Pâtes Pasta

Pennes à la bolognaise <i>bolognese-style pasta</i>		16.0
Pennes aux deux saumons <i>pasta with smoked salmon and poached salmon</i>		19.0
Pennes végétarienne aux légumes de Provence		18.0
<i>vegetarian pasta with vegetables from Provence</i>		

Prix nets en euros. Taxes et service compris. La maison n'accepte plus les chèques.
Toutes les consommations sont majorées de 1€ après 20h.

Formule du Tertre

29€

entrées starters

Cocktail d'avocats *ou* Saint-Marcellin rôti aux pommes et lard
avocado with shrimps or roasted Saint-Marcellin cheese with apple and bacon
ou Soupe à l'oignon *ou* Entrée du jour*
*or onion soup or today's starter**

plats dishes

Bœuf bourguignon *ou* Pavé de saumon
burgundy-style beef or thick salmon steak
ou Souris d'agneau rôtie au thym ratatouille *ou* Plat du jour*
*or roasted lamb with thyme and ratatouille or today's main course**

desserts desserts

Coupe parisienne *ou* Crêpe chocolat
parisienne goblet or chocolate crepe
ou Salade de fruits *ou* Dessert du jour*
*or fruit salad or today's dessert**

Formule Enfants

(Jusqu'à 12 ans) 10€

Jambon frites *ou* Pizza frites *ou* Steak haché frites
ham french fries or pizza french fries or minced steak french fries

+ Glace + Soda
ice cream + soda

TOUTES LES CONSOMMATIONS SONT MAJORÉES DE 1€ APRÈS 20H.
LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES.
Prix nets en euros. Taxes et service compris

Poissons Fish

Pavé de saumon <i>épinards en branche</i> <i>thick salmon steak with whole spinach</i>	19.0
Ossobucco de lotte aux légumes de Provence <i>anglerfish ossobucco with vegetables</i>	26.0
Gambas rôties à l'ail et persil <i>riz basmati roasted king prawns with garlic and parsley, rice</i>	27.0
Moules marinières <i>frites mussels, french fries</i>	13.0
Fish and chips	16.0

Viandes Meat

Tartare préparé par nos soins <i>frites prepared beef tartare (raw meat) with french fries</i>	19.0
Entrecôte grillée (350g) <i>beurre persillé et frites grilled rib steak with parsleyed butter and french fries</i>	25.0
Pavé de rumsteak, sauce au bleu <i>purée de pommes de terre</i> <i>thick rump steak with blue cheese sauce, mashed potatoes</i>	19.5
Confit de canard <i>pommes sautées à l'ail, salade preserved duck, sautéed potatoes with garlic, salad</i>	19.5
Bœuf bourguignon <i>pommes vapeur burgundy-style beef, steamed potatoes</i>	17.0
Cœur de filet de bœuf, sauce Périgourdine <i>pommes paillasson</i> <i>beef fillet "perigourdine" sauce, thin cake of shredded potatoes</i>	32.0
Souris d'agneau braisée à la fleur de thym <i>légumes de Provence</i> <i>braised lamb with thyme and and vegetables from Provence</i>	24.0
Magret de canard au poivre vert <i>pommes sautées</i> <i>duck breast fillet with green pepper and sauteed potatoes</i>	22.0
Escalope de veau sauce Normande <i>pennes</i> <i>veal escalope with Normandy-style sauce, penne pasta</i>	21.0
Cheeseburger maison <i>frites cheeseburger, french fries</i>	SIMPLE 17.0 / DOUBLE 25.0
Chickenburger maison <i>frites chickenburger, french fries</i>	SIMPLE 17.0 / DOUBLE 25.0

Fromages et Desserts

Cheeses & Desserts

Cantal ou Bleu d'Auvergne ou Brie de Meaux	8.0
Crottin de chèvre fermier <i>farm goat's cheese</i> ou Camembert au lait cru	8.0
Assortiment de 3 fromages <i>selection of 3 cheeses</i>	14.0
Crème brûlée à la vanille <i>vanilla caramelized custard cream</i>	10.0
Fondant au chocolat au lait <i>sauce caramel soft milk chocolate cake with caramel sauce</i>	10.0
Salade de fruits frais <i>fresh fruit salad</i>	9.5
Tarte des demoiselles Tatin <i>glace vanille upside-down apple tart with vanilla ice cream</i>	12.0
Feuilleté aux fruits rouges <i>crème marscarpone red fruits in puff pastry, mascarpone cream</i>	12.0
Cheesecake	10.0
Clafoutis aux fruits de saison <i>clafoutis with seasonal fruits</i>	12.0
Fromage blanc et son coulis <i>fresh cream cheese with coulis</i>	9.5

Glaces Ice creams

Profiteroles garnies de glace vanille au chocolat chaud <i>profiteroles garnished vanilla ice cream chocolate</i>	11.0
Café ou Chocolat liégeois <i>glace café ou chocolat, chantilly</i> <i>coffee or chocolate ice cream with whipped cream</i>	11.0
Coupe Melba <i>vanille, fruit de saison, Chantilly</i> <i>vanilla ice cream, seasonal fruit, whipped cream</i>	11.0
Banana Split <i>glace vanille, chocolat et fraise, sauce chocolat, banane, chantilly</i> <i>vanilla, chocolate and strawberry ice cream, chocolate sauce, banana, whipped cream</i>	11.0
Coupe Parisienne <i>3 parfums au choix 3 scoops of ice cream</i>	9.9
SORBETS : <i>fraise, cassis, passion, citron vert</i> <i>strawberry, blackcurrant, passion, lime</i>	
GLACES : <i>vanille, café, chocolat, rhum-raisins, coco, caramel salé, menthe-chocolat</i> <i>vanilla, coffee, chocolate, rum-raisin, coconut, salted caramel, mint-chocolate</i>	